

Menus du 21 Février au 8 Avril 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE CAPPELLE EN PEVELE

Légende :



IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

21-févr.	22-févr.	23-févr.	24-févr.	25-févr.
Haricots verts Bio au surimi à la vinaigrette Emincé de filet de poulet sauce aux champignons (s/viande : boulettes végétariennes) Coquillettes Bio Vache qui rit Bio Pomme Bio	Céleri râpé Bio rémoulade Tartiflette (pommes de terre, fromage à tartiflette, lardons) (s/viande : Tartiflette sans lardons) Salade verte Bio et vinaigrette Fromage blanc Bio nature et sucre Galette pur beurre Bio	Pizza au fromage (emmental Bio) Sauté de bœuf sauce aigre douce (s/viande : filet de merlu (MSC)) Riz de Camargue IGP Brocolis Bio Mimolette Bio Kiwi Bio	Potage à la carotte Bio Filet de poisson pané (MSC) et citron Boulghour Bio Epinards Bio à la crème Emmental Bio Pudding au chocolat (pain, lait, œuf Bio)	Repas Végétarien Taboulé (semoule Bio) Omelette fraîche Bio du chef Pommes de terre boulangères Petits pois Bio au jus Camembert Bio Entremet à la vanille (œuf et lait Bio)
28-févr.	1-mars	2-mars	3-mars	4-mars
Repas Végétarien Œuf dur Bio et mayonnaise Gnocchis de pommes de terre Bio gratinées à la sauce tomate Haricots verts Bio Cookie Bio Orange Bio	Betteraves Bio vinaigrette Rôti de porc sauce brune (s/viande : calamars à la romaine) Lentilles Bio aux carottes Bio Gouda Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Soupe d'épinards Bio au fromage fondu Sauté de poulet sauce au miel et aux épices (s/viande : galette végétarienne) Semoule Bio aux légumes Coulommiers Bio Clémentine Bio	Quiche au thon (lait et œuf Bio) Hachis Parmentier (pommes de terre, bœuf Bio) (s/viande : parmentier de lieu (MSC)) Salade verte Bio et vinaigrette Brie Bio régional (Artisan fromager du Nord) Compote fraîche pomme Bio biscuitée	Repas Carnaval Salade arlequin (carottes et céleris Bio, radis, maïs) Moqueca de Bahia (colin (MSC)) à la brésilienne : tomates, oignons, coriandre, ail, lait de coco) Riz Bio Gaufre liégeoise aux perles de sucre (Saveur en Or) Kiwi Bio
7-mars	8-mars	9-mars	10-mars	11-mars
Taboulé (semoule Bio) Chipolatas Label Rouge & sa compote de pomme Bio (s/viande : pané fromager) Purée de pommes de terre et de chou fleur Bio Mimolette Bio Poire Bio	Friseline (Ferme du Mélançois) , dès de fromage, vinaigrette Emincé de filet de poulet sauce au Pavé du Nord (s/viande : filet de colin (MSC)) Potatoes Madeleine Bio Banane Bio	Céleri râpé Bio rémoulade Filet de poisson meunière (MSC) sauce tartare Pommes de terre boulangères Salade verte Bio et vinaigrette Edam Bio Entremet au chocolat (lait Bio)	Potage de légumes Bio Sauté de bœuf façon Carbonade (s/viande : omelette Bio) Fusillis Bio semi-complètes Vache qui rit Bio Gâteau au yaourt (yaourt, lait, farine, œuf Bio)	Repas Végétarien Pizza au fromage (emmental Bio) Chili sin carne (haricots rouges Bio, poivrons, tomates, maïs) Riz de Camargue IGP Fromage blanc Bio et coulis de fruits rouges Orange Bio
14-mars	15-mars	16-mars	17-mars	18-mars
Chou blanc Bio aux dès de mimolette à la vinaigrette Filet de lieu (MSC) sauce aurore Gratin de pommes de terre aux courgettes Bio Saint Nectaire AOP Pomme Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette persillée Sauté de dinde Label Rouge sauce aux olives (s/viande : omelette Bio) Macaronis Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine) Kiwi Bio	Haricots verts Bio à la Grecque (fêta, olives) vinaigrette huile d'olive Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise de thon) Coquillettes Bio Camembert Bio Tarte au flan (œuf, lait Bio)	Œuf dur Bio et mayonnaise Curry de porc (s/viande : boulettes végétariennes) Semoule Bio Carottes Bio au jus Emmental Bio Orange Bio	Repas Végétarien Cinéma Potion magique de Panoramix (velouté d'endives, emmental Bio et curcuma) Bienvenue chez les Ch'tis avec la tarte au Marioles AOP (œuf, farine, lait Bio) Salade verte Bio et vinaigrette Donuts de Homer Simpson & Yaourt à boire

21-mars	22-mars	23-mars	24-mars	25-mars
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Crepinette de porc sauce à la moutarde (Saveur en Or) (s/viande : nuggets de blé et ketchup) Riz Bio Fromage blanc Bio nature et miel Cookie Bio	Roulade (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise) Poulet à la catalane (s/viande : galette végétarienne) Farfalles Bio Coulommiers Bio Kiwi Bio	Repas Végétarien Cake aux olives et au fromage (œuf, lait, farine Bio) Carottes et pois chiches Bio façon Tajine Boulghour Bio Maasdam Bio Compote fraîche pomme Bio fruits rouges	Concombres Bio façon Bulgare Lasagnes de bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes de saumon du chef) Salade verte Bio et vinaigrette Vache qui rit Bio Banane Bio	Potage de petits pois Bio Filet de merlu (MSC) sauce façon nantua Haricots verts Bio Pommes de terre rondelles au thym Mimolette Bio Entremet au spéculoos (lait et œuf Bio)
28-mars	29-mars	30-mars	31-mars	1-avr.
Repas Végétarien Œuf dur Bio et mayonnaise Jambalaya de légumes (mélange provençal de légumes et haricots rouges Bio) Riz de Camargue IGP jaune Gouda Bio Poire Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette au cumin Jambon blanc de porc (s/viande : pané fromager) Pennes Bio et sauce tomate Galette pur beurre Bio Banane Bio	Céleri râpé Bio rémoulade Sauté de dinde Label Rouge sauce aux champignons (s/viande : filet de merlu (MSC)) Potatoes Fromage blanc Bio et sucre Pomme Bio au four et au miel	Endives vinaigrette au fromage blanc Gratin de pommes de terre à la bolognaise de bœuf Bio (s/viande : gratin de pommes de terre à la bolognaise de soja Bio) Salade verte Bio et vinaigrette Pont l'Evêque AOP Compote fraîche pomme Bio	Soupe de légumes Bio et croûtons Poisson blanc meunière (MSC) sauce tartare Petits pois Bio au jus et aux carottes Bio Pommes de terre cubées Emmental Bio Clafoutis aux poires (œuf et lait Bio)
4-avr.	5-avr.	6-avr.	7-avr.	8-avr.
Concombres Bio vinaigrette ciboulette Emincé de filet de poulet sauce orientale (s/viande : boulettes végétariennes) Semoule Bio Madeleine Bio Pomme Bio	Tartelette au fromage (œuf et lait Bio) Rôti de porc sauce au poivre (s/viande : calamars à la romaine) Purée de pommes de terre et de carottes Bio Camembert Bio Orange Bio	Potage de chou fleur Bio Filet de colin (MSC) sauce au citron Riz Bio Haricots verts Bio Entremet au caramel (œuf et lait Bio) Kiwi Bio	Repas de Pâques Pâté de campagne Label Rouge et cornichon (s/viande : rouleau de surimi mayonnaise) Sauté de veau façon Marengo (s/viande : omelette Bio) Flageolets Label Rouge à la tomate Vache qui rit Bio Gâteau au chocolat de Pâques (œuf, farine et lait Bio)	Repas Végétarien Betteraves Bio vinaigrette Omelette fraîche Bio du chef Epinards Bio à la crème Cœur de blé Bio Mimolette Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.