

Menus du 3 Janvier au 4 Février 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.

3-janv.	4-janv.	5-janv.	6-janv.	7-janv.
			Epiphanie	Repas Végétarien
(Euf dur Bio et mayonnaise	Panais et carottes râpés Bio à la vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Velouté de potimarron Bio	Pizza au fromage Bio
Sauté de porc sauce à la moutarde (s/viande : pané fromager)	Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise de soja)	Filet de poisson (MSC) meunière sauce tartare	Emincé de filet de poulet sauce au poivre (s/viande : filet de lieu (MSC))	Omelette fraîche Bio maison
Boulghour Bio	Coquillettes Bio	Pommes de terre rondelles	Gratin de pommes de terre au pavé du Nord	Purée de pois cassés Bio
Haricots verts Bio	Entremet (lait Bio) à la vanille	Fromage blanc Bio et coco râpé	Vache qui rit Bio	Mimolette Bio
Camembert Bio	Banane Bio	Madeleine Bio	Galette des rois aux pommes	Compote fraîche pomme Bio
Clémentine Bio				
10-janv.	11-janv.	12-janv.	13-janv.	14-janv.
			Balade canadienne	Repas Végétarien
Céleri râpé Bio rémoulade	Pâté de campagne Label Rouge (s/viande : rouleau de surimi mayonnaise)	Taboulé (semoule Bio)	Soupe de légumes Bio au cheddar	Haricots verts Bio vinaigrette persillée
Filet de colin (MSC) sauce aurore	Riz Bio cantonnais sauce aigre douce (omelette Bio, petits pois Bio, dès de jambon) (s/viande : riz Bio cantonnais sans jambon)	Sauté de bœuf façon Bourguignon (s/viande : galette végétarienne)	Quiche québécoise au poulet et aux pommes de terre (s/viande : quiche au thon et aux pommes de terre)	Curry de légumes et pois chiches Bio
Tortis Bio	Yaourt fermier aromatisé (de la Ferme de la Clarine)	Pommes de terre cubes persillées	Salade verte Bio et vinaigrette	Semoule Bio
Coulommiers Bio	Pomme Bio au four et à la cannelle	Edam Bio	Compote fraîche pomme Bio au sirop d'érable	Pont l'Évêque AOP
Orange Bio		Kiwi Bio	Galette pur beurre Bio	Entremet (lait Bio) chocolat banane Bio
17-janv.	18-janv.	19-janv.	20-janv.	21-janv.
	Repas Végétarien			
Betteraves Bio vinaigrette ciboulette	Endives (de la Ferme du Mélantois) vinaigrette à l'échalote	Cake à la tomate (œuf, farine et lait Bio)	Roulade de porc (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)	Potage de petits pois Bio
Crepinette de porc (saveur en Or) sauce aux champignons (s/viande : calamars à la romaine)	Pennes Bio aux 3 fromages (dont emmental Bio)	Sauté de poulet sauce aux olives (s/viande : omelette Bio)	Lasagnes de bœuf Bio maison (s/viande : lasagnes de saumon)	Filet de lieu (MSC) sauce orientale
Gratin de chou fleur Bio et pommes de terre béchamel		Flageolets Label Rouge	Salade verte Bio et vinaigrette	Semoule Bio
Fromage blanc Bio et miel	Maasdam Bio	Pommes de terre boulangères	Saint Nectaire AOP	Carottes et courgettes Bio
Cookie Bio	Ananas Bio	Brie Bio	Pomme Bio	Emmental Bio
		Entremet (lait Bio) au spéculoos		Flan aux poires et au yaourt (œuf et yaourt Bio)

24-janv.	25-janv.	26-janv.	27-janv.	28-janv.
	Hot Dog party	Repas Végétarien		
Céleri râpé Bio rémoulade	Soupe de courgettes Bio au fromage fondu Bio	Chou blanc et carottes râpés Bio façon coleslaw	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Pizza au fromage (emmental Bio)
Emincé de filet de poulet sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)	Pain Hot Dog Bio/ketchup Chipolatas Label Rouge (s/viande : nuggets de poisson)	Omelette fraîche Bio maison	Sauté de bœuf sauce au paprika (s/viande : filet de colin (MSC))	Filet de poisson (MSC) pané sauce tartare
Macaronis Bio	Potatoes	Riz Bio	Semoule Bio aux légumes Bio	Purée de pommes de terre et de buttermut Bio
Gouda Bio	Camembert Bio	Brocolis Bio à la crème	Vache qui rit Bio	Yaourt fermier sucré (de la ferme de la Clarine)
Clémentine Bio	Banane Bio	Compote fraîche pomme Bio	Cheesecake au citron (fromage blanc, farine et œuf Bio)	Chou à la crème (lait Bio)
31-janv.	1-févr.	2-févr.	3-févr.	4-févr.
			Chandeleur	Repas Végétarien
Carottes râpées Bio vinaigrette au citron	Taboulé (semoule Bio)	Velouté Dubarry (chou fleur Bio)	Tarte aux épinards Bio (œuf et lait Bio)	(Euf dur Bio et mayonnaise)
Sauté de dinde Label Rouge sauce au Maroilles AOP (s/viande : pané fromager)	Rôti de porc sauce brune (s/viande : omelette Bio)	Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise de thon)	Filet de lieu (MSC) sauce aux herbes	Parmentier de soja Bio (pommes de terre Bio)
Pommes de terre rondelles	Lentilles et carottes Bio aux épices	Torsades Bio	Riz Bio	Salade verte Bio et vinaigrette
Petits pois Bio au jus	Coulommiers Bio	Emmental Bio	Haricots verts Bio aux oignons	Mimolette Bio
Fromage blanc Bio au coulis de fruits rouges	Orange Bio	Cake (œuf, lait et farine Bio) au chocolat	Maasdam Bio	Compote fraîche pomme Bio vanille
Kiwi Bio			Crêpe au sucre	

