

# Menus du 8 Janvier au 23 Février 2024

## 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.  
 HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

8-janv.	9-janv.	10-janv.	11-janv.	12-janv. Epiphanie Repas Végétarien
Betteraves Bio à la vinaigrette ciboulette	Duo céleri et carottes Bio râpés vinaigrette	Soupe de potimarron Bio		Carottes et pois chiches Bio à l'orientale
Coquillettes Bio à la Carbonara	Hachis Parmentier de bœuf Bio (pommes de terre Bio)	Emincé de filet de poulet à la crème (s/viande : galette végétarienne Bio du chef)	Rôti de porc sauce brune (s/viande : filet de merlu (MSC))	Semoule Bio
(s/viande : Coquillettes Bio au saumon)	(s/viande : parmentier de soja Bio)	Cœur de blé Bio	Riz Bio	Edam Bio
& emmental Bio râpé	Salade verte Bio & vinaigrette	Chou fleur Bio béchamel	Haricots verts Bio	Waterzoi de colin (MSC)
Pomme Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Kiwi Bio	Chanteneige Bio	Boulghour Bio aux petits légumes
15-janv.	16-janv. Repas Hot Dog	17-janv. Repas Végétarien	18-janv.	19-janv. Repas Végétarien
Filet de colin (MSC) sauce au citron	Carottes râpées Bio à la vinaigrette	Chili sin carne (haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates)	Velouté de légumes Bio	Pizza au fromage (dont emmental Bio)
Pommes de terre cubes	Pain Hot Dog Bio & Saucisse de strasbourg (s/viande : poisson pané (MSC))	Riz Bio	Sauté de poulet sauce aux champignons (s/viande : galette végétarienne Bio du chef)	Omelette Bio fraîche du chef
Petits pois Bio	Potatoes & ketchup	Camembert Bio	Fusillis Bio	Boulghour Bio
Mimolette Bio		Compote fraîche pomme Bio du chef	Tarte aux poires du chef (lait œuf Bio)	Epinards Bio béchamel
Fromage blanc Bio nature et cassonade	Clémentine Bio	22-janv.	23-janv.	24-janv.
22-janv.	23-janv.	24-janv.	25-janv.	26-janv.
Crêpinette de porc (Savoir en Or) sauce à la moutarde (s/viande : boulettes végétariennes)	Endives vinaigrette à la pomme	Roulade de porc (s/viande : surimi mayonnaise)	Potage au poireau	Cassolette de poisson blanc (MSC)
Flageolets Label Rouge aux pommes de terre à la tomate	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : Curry de légumes Bio)	Sauté de bœuf façon Bourguignon (s/viande : omelette Bio du chef)	Tarte aux 2 fromages (lait, œuf, emmental et mimolette Bio)	Purée de potiron et de pommes de terre Bio
Gouda Bio	Pennes Bio	Pommes de terre vapeur	Salade verte Bio & vinaigrette	Pont l'Evêque AOP
Ananas Bio	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Carottes Bio	Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Poire Bio
29-janv.	30-janv.	31-janv.	1-févr.	2-févr.
Repas Végétarien	30-janv.	31-janv.	1-févr.	2-févr. Repas Végétarien Chandeleur
Velouté de brocolis Bio	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Pâté de campagne Label Rouge (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)	C'est la Chandeleur
Bolognaise d'grené végétal de fèves et de pois Bio	Sauté de porc façon Goulash (s/viande : filet de hoki (MSC))	Emincé de filet de poulet façon Tajine (s/viande : légumes et pois chiches Bio façon tajine)	Semoule Bio	Goyère au fromage Bio du chef
Fusillis Bio	Riz Bio	Carottes Bio	Pommes de terre au jus	Haricots verts Bio
Orange Bio	Fromage blanc Bio et sucre	Edam Bio	Brie Bio	Crêpe et sucre
		Crème à la vanille du chef (œuf et lait Bio)	Kiwi Bio	

5-févr.	6-févr.	7-févr.	8-févr.	9-févr.
	Carottes râpées Bio vinaigrette au citron	Velouté de légumes Bio	Repas Végétarien	Cap sur l'Asie
	Jambon blanc de porc sans nitrites (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé)	Sauté de dinde Label Rouge sauce forestière (s/viande : filet de merlu (MSC))	Œuf dur Bio et mayonnaise	Chou chinois vinaigrette au sésame
	Coquillettes Bio & sauce béchamel	Pomme de terre rissolées Bio	Gratin de pommes de terre-poireaux au fromage à tartiflette	Sauté de bœuf sauce shoyu (s/viande : boulettes végétariennes)
	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc Bio et miel	Salade verte Bio & vinaigrette	Riz Bio façon Cantonnais (petits pois Bio, omelette Bio)
	Pomme Bio	Mousse au chocolat du chef	Cake à la noix de coco (lait œuf farine Bio)	
12-févr.	13-févr.	14-févr.	15-févr.	16-févr.
Céleri râpé Bio rémoulade	Mardi Gras	Repas Végétarien	Velouté de butternut Bio	Repas Végétarien
Chipolatas Label Rouge sauce aux oignons (s/viande : calamars à la romaine)	Filet de merlu (MSC) sauce aux herbes	Omelette Bio fraîche du chef sauce normande	Aiguillettes de poulet sauce tomate (s/viande : filet de lieu (MSC))	Lasagnes de lentilles Bio aux carottes Bio
Pommes de terre vapeur	Cœur de blé Bio	Riz Bio	Semoule Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
Compote fraîche pomme Bio (à servir chaude)	Chou fleur Bio à la béchamel	Haricots verts Bio	Banane Bio	Mimolette Bio
Orange Bio	Coulommiers Bio	Saint Morêt Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	
	Beignet chocolat noisette	Tarte au flan du chef (lait Bio)		
19-févr.	20-févr.	21-févr.	22-févr.	23-févr.
Potage de légumes Bio		Betteraves Bio à la vinaigrette	Sauté de porc sauce au curry	Repas Végétarien
Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : filet de colin (MSC))	Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise de thon)	Sauté de porc sauce au curry	Carottes Bio râpées vinaigrette persillée
Purée de pommes de terre au lait Bio	Riz Bio	Pennes Bio	Petits pois Bio	Pizza aux 3 fromages
Clémentine Bio	Brocolis Bio	Fromage blanc Bio et sucre	Boulghour Bio	(emmental et mimolette Bio, mozzarella)
	Gouda Bio		Vache qui rit Bio	Compote fraîche pomme Bio vanille du chef
	Poire Bio		Cake au spéculoos du chef (lait œuf et farine Bio)	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.