

Menus du 3 Janvier au 10 Février 2023

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.

| 2-janv. | 3-janv. | 4-janv. | 5-janv. | 6-janv. |
|--|---|--|--|---|
| | | | | Epiphanie Repas Végétarien |
| | Céleri râpé Bio rémoulade | Soupe de potimarron Bio | Tartelette au fromage (lait et œuf Bio) | Œuf dur Bio à la mayonnaise |
| | Hachis Parmentier de bœuf Bio (pommes de terre Bio) <small>(s/viande : parmentier de soja Bio)</small> | Emincé de filet de poulet à la crème <small>(s/viande : galette végétarienne)</small> | Rôti de porc Label Rouge sauce brune <small>(s/viande : filet de colin (MSC))</small> | Carottes et pois chiches Bio à l'orientale |
| | Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine) | Cœur de blé Bio | Riz Bio | Semoule Bio |
| | Orange Bio | Chou fleur Bio | Haricots verts Bio | Edam Bio |
| | | Kiwi Bio | Chanteneige Bio | Galette des rois aux pommes |
| | | Madeleine Bio | Entremet au caramel du chef (œuf et lait Bio) | |
| 9-janv. | 10-janv. | 11-janv. | 12-janv. | 13-janv. |
| | Repas Burger | Repas Végétarien | | Repas Végétarien |
| Betteraves Bio vinaigrette | Endives à la vinaigrette | Taboulé (semoule Bio) | Velouté de carottes Bio | Pizza au fromage (dont emmental Bio) |
| Filet de poisson meunière (MSC) & mayonnaise | Pain burger & steak haché <small>(s/viande : poisson pané (MSC))</small> | Chili sin carne (haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) | Sauté de poulet sauce aux champignons <small>(s/viande : boulettes végétariennes)</small> | Omelette Bio fraîche du chef |
| Pommes de terre au jus | Cheddar, ketchup | Riz Bio | Macaronis Bio | Bouloghour Bio |
| Petits pois Bio | Pommes de terre rissolées Bio |  | | Epinards Bio à la crème |
| Mimolette Bio | St Morêt Bio | Camembert Bio | Cake aux poires du chef (lait œuf et farine Bio) | Chou à la crème (lait Bio) |
| Fromage blanc Bio nature et cassonade | Clémentine Bio | Compote fraîche pomme Bio du chef | Ananas Bio | Banane Bio |
| 16-janv. | 17-janv. | 18-janv. | 19-janv. | 20-janv. |
| | | | Repas Végétarien | |
| Haricots verts Bio vinaigrette | Betteraves Bio vinaigrette à la framboise | Céleri et carottes râpées Bio vinaigrette au fromage blanc | Potage de légumes Bio | Tarte aux épinards Bio (lait œuf Bio) |
| Sauté de bœuf aux carottes façon Bourguignon <small>(s/viande : galette végétarienne)</small> | Aiguillettes de poulet sauce au curry <small>(s/viande : filet de merlu (MSC))</small> | Chipolatas Label Rouge sauce à la moutarde <small>(s/viande : pané fromager)</small> | Quiche au poireau (lait, œuf, emmental Bio) | Filet de colin (MSC) sauce au citron |
| Pommes de terre vapeur | Pennes Bio | Flageolets Label Rouge | Salade verte Bio & vinaigrette | Purée de potiron et de pommes de terre Bio |
| Gouda Bio | Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine) | Emmental Bio | Gaufre de liège (Saveur en Or) | Pont l'Evêque AOP |
| Pomme Bio | Kiwi Bio | Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait et œuf Bio) | Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef | Poire Bio |

| 23-janv. | 24-janv. | 25-janv. | 26-janv. | 27-janv. |
|---|--|--|--|--|
| Repas Végétarien | | Repas Végétarien | Repas Nouvel an chinois | |
| Velouté de brocolis Bio au fromage fondu | Carottes râpées Bio vinaigrette au citron | Pizza au fromage (dont emmental Bio) | Nem aux légumes | Chou blanc Bio vinaigrette à la pomme |
| Bolognaise de soja Bio | Sauté de porc façon Goulash <small>(s/viande : filet de lieu (MSC))</small> | Œufs durs Bio à la béchamel | Emincé de filet de poulet sauce aigre douce <small>(s/viande : boulettes végétariennes)</small> | Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare |
| Coquillettes Bio & râpé Bio | Semoule Bio | Epinards Bio | Riz Bio façon Cantonnais (petits pois Bio, omelette Bio) | Pommes de terre au jus |
| Edam Bio | Fromage blanc Bio et sucre | Pommes de terre | Mimolette Bio | Haricots verts Bio |
| Orange Bio | Banane Bio | Vache qui rit Bio | Cake à la noix de coco (lait œuf farine Bio) | Brie Bio |
| | | Entremet à la vanille du chef (œuf et lait Bio) | | Kiwi Bio |
| 30-janv. | 31-janv. | 1-févr. | 2-févr. | 3-févr. |
| | | | Repas Végétarien Chandeleur | |
| Tartelette au fromage (lait et œuf Bio) | Betteraves Bio vinaigrette ciboulette | Endives vinaigrette à la pomme | Œuf dur Bio et mayonnaise | Potage de légumes Bio |
| Sauté de dinde Label Rouge façon Blanquette <small>(s/viande : filet de colin (MSC))</small> | Jambon blanc de porc (de chez Meplon) <small>(s/viande : nuggets de blé)</small> | Estouffade de bœuf façon Carbonade <small>(s/viande : omelette Bio)</small> | Gratin de pommes de terre au fromage à raclette | Waterzoï de poisson blanc (MSC) |
| Riz Bio | Fusillis Bio & sauce tomate | Pommes de terre rissolées Bio | Salade verte Bio & vinaigrette | Bouloghour Bio aux petits légumes |
| Carottes Bio | Camembert Bio | Fromage blanc Bio et miel | Ananas Bio | Chanteneige Bio |
| Saint Nectaire AOP | Clémentine Bio | Galette au beurre Bio | Crêpe et sucre | Entremet au chocolat du chef (lait Bio) |
| Pomme Bio | | |  | |
| 6-févr. | 7-févr. | 8-févr. | 9-févr. | 10-févr. |
| | Repas "Fajitas" | | Repas Végétarien | Repas Végétarien |
| Céleri râpé Bio rémoulade | Carottes râpées Bio vinaigrette | Velouté de légumes Bio | Taboulé (semoule Bio) | Rillettes de poisson blanc (MSC) |
| Chipolatas Label Rouge sauce aux oignons <small>(s/viande : calamars à la romaine)</small> | Galette Wrap | Filet de lieu (MSC) sauce aux herbes | Omelette Bio fraîche du chef | Lasagnes de lentilles Bio aux carottes Bio |
| Purée de pommes de terre au lait Bio | Aiguillettes de poulet sauce tomate poivrons épices <small>(s/viande : haricots rouges maïs tomate poivrons épices)</small> | Cœur de blé Bio | Riz Bio jaune | Salade verte Bio & vinaigrette |
| Cookie Bio chocolat | Emmental râpé Bio | Haricots verts Bio | Chou fleur Bio à la crème | Coulommiers Bio |
| Orange Bio | Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine) | Gouda Bio | Saint Morêt Bio | Banane Bio |
| | Poire Bio | Tarte au flan du chef (lait œuf Bio) | Compote fraîche pomme Bio du chef | |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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