

Menus du 2 Mai au 7 Juillet 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.

1-mai	2-mai	3-mai	4-mai	5-mai
1-mai Férié	Radis à croquer et beurre Raviolis de bœuf sauce tomate (s/viande : raviolis de légumes) & emmental râpé Bio Camembert Bio Orange Bio	Concombres Bio à la vinaigrette Jambon blanc de porc (s/viande : pané fromager) Purée de pommes de terre Bio au lait Entremet au chocolat du chef (lait Bio) Madeleine Bio	Repas Végétarien Carottes râpées Bio à la vinaigrette Omelette Bio fraîche du chef Petits pois Bio Pommes de terre au jus Mimolette Bio Poire Bio	Betteraves Bio à la vinaigrette Sauté de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de colin (MSC)) Riz Bio Epinards Bio à la crème Edam Bio Quatre-quart du chef (œuf, lait, farine Bio)
8-mai Férié	9-mai	10-mai	11-mai	12-mai
œufs durs Bio et mayonnaise Brandade de poisson blanc Coulommiers Bio Pomme Bio	Taboulé (semoule Bio) Chipolatas Label Rouge sauce aux oignons (s/viande : nuggets de blé) Haricots blancs coco Bio aux carottes Bio à la tomate Gouda Bio Kiwi Bio	Repas Assiète Kebab Lamelles kebab de volaille & sa sauce blanche (s/viande : calamars à la romaine) Tomates Bio & vinaigrette Boulghour Bio Vache qui rit Bio Fromage blanc Bio aromatisé	Repas Végétarien Pizza au fromage (dont emmental Bio) Lasagnes de carottes et courgettes Bio du chef Compote fraîche pomme Bio du chef & petits beurre Bio	
15-mai	16-mai	17-mai	18-mai	19-mai
Concombre Bio râpé façon Bulgare Aiguillettes de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande : omelette Bio) Frites Mimolette Bio Orange Bio	Repas Végétarien Tarte au fromage Bio (lait et œuf Bio) Curry de légumes et pois chiches Bio Semoule Bio Saint Nectaire AOP Banane Bio	Céleri Bio râpé rémoulade Cassolette de lieu (MSC) Cœur de blé Bio Haricots verts Bio Brie Bio Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait et œuf Bio)	Ascension	Pont de l'Ascension
22-mai	23-mai	24-mai	25-mai	26-mai
Repas Végétarien œuf dur Bio et mayonnaise Jambalaya de légumes (mélange provençal de légumes et haricots rouges Bio) Riz Bio Emmental Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Tomates Bio vinaigrette Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce aux champignons (s/viande : filet de colin (MSC)) Macaronis Bio Chou à la crème (lait Bio) Poire Bio	Repas Végétarien Betteraves Bio vinaigrette persillée Omelette Bio fraîche du chef Ratatouille fraîche (dont courgettes Bio) Boulghour Bio Camembert Bio Pomme Bio	Chou fleur Bio sauce cocktail Sauté de poulet sauce aigre douce (s/viande : galette végétarienne) Pommes de terre cubes Petits pois Bio Chanteneige Bio Entremet à la vanille du chef (lait et œuf Bio)	Repas Canadien Carottes râpées Bio vinaigrette au sirop d'érable Parmentier de bœuf Bio au maïs façon Québécoise (appelé "pâté chinois") (s/viande : Parmentier de soja Bio au maïs) Salade verte Bio & vinaigrette Kiwi Bio Sugar Pie du chef (tarte au sucre du Québec) (œuf, lait, farine Bio)
29-mai	30-mai	31-mai	1-juin	2-juin
Lundi de Pentecôte	Melon HVE Lasagnes au saumon St Morêt Bio Gaufre de Liège (Saveur en Or)	Courgettes crues Bio râpées à la vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce façon Rougail (s/viande : boulettes végétariennes) Riz Bio Fromage blanc Bio nature et miel Galette pur beurre Bio	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise) Sauté de bœuf sauce brune (s/viande : filet de lieu (MSC)) Cœur de blé Bio Chou fleur Bio Edam Bio Fraises régionales et sucre	Taboulé (semoule Bio) Quiche aux légumes du soleil du chef (œuf et lait Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Mimolette Bio Compote fraîche pomme Bio-banane du chef

5-juin	6-juin	7-juin	8-juin	9-juin
Betteraves Bio vinaigrette ciboulette Sauté de porc sauce façon Marengo (s/viande : omelette Bio) Pommes de terre rissolées Bio Haricots verts Bio Pont l'Evêque AOP Nectarine HVE	Tomates Bio vinaigrette échalotes Emincé de filet de poulet sauce façon Tajine (s/viande : filet de colin (MSC)) Semoule Bio aux légumes Vache qui rit Bio Pastèque Bio	Repas Végétarien œuf dur Bio et mayonnaise Pizza aux 3 fromages (mozzarella, emmental et mimolette Bio) Madeleine Bio Compote fraîche pomme Bio du chef	Repas Portugais Accra de morue Calderade de poisson blanc (MSC) (poivron, oignon, tomate, origan, thym) Pommes de terre rondelles Tarte au flan du chef (façon Pastéis de nata) (lait et œuf Bio) Orange Bio	Repas Végétarien Concombres Bio vinaigrette Bolognaise de soja Bio Pennes Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine) Chou à la crème (lait Bio)
12-juin	13-juin	14-juin	15-juin	16-juin
Carottes râpées Bio vinaigrette Emincé de bœuf sauce au paprika (s/viande : boulettes végétariennes) Boulghour Bio Gouda Bio Melon HVE	Quiche aux légumes (lait et œuf Bio) Chili sin carne (haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) Riz Bio Pavé du Nord Abricot Bio	Pastèque Bio Poisson blanc pané (MSC) et citron Brocolis Bio Gnocchis de pommes de terre Bio à la crème Chanteneige Bio Fromage blanc Bio nature et sucre	Courgettes crues Bio râpées au surimi à la vinaigrette Coquillettes Bio façon Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au saumon) & râpé Bio Gaufre de Liège (Saveur en Or) Smoothie banane-pomme Bio du chef (lait Bio)	Haricots verts et tomates Bio, fêta vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce à la moutarde (s/viande : omelette Bio) Pommes de terre cubes Epinards Bio à la crème Camembert Bio Gâteau poire-amanche du chef (lait œuf farine Bio)
19-juin	20-juin	21-juin	22-juin	23-juin
Pâté de campagne Label Rouge et cornichons (s/viande : œuf dur Bio et mayonnaise) Filet de merlu (MSC) sauce aurore Semoule Bio aux légumes Entremet au chocolat du chef (œuf Bio) Nectarine HVE	Pastèque Bio Rôti de porc sauce au poivre (s/viande : calamars à la romaine) Lentilles Bio aux carottes Bio Saint Morêt Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Repas Végétarien Tomates Bio vinaigrette-basilic Tarte (lait et œuf Bio) aux 2 fromages du chef (mimolette et emmental Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Petits beurre Bio Banane Bio	Repas Provençal Melon HVE Egrené de bœuf, courgettes Bio, aubergines façon Moussaka (s/viande : égrené de soja Bio) Riz Bio Mimolette Bio Cake à la fleur d'oranger du chef (œuf, farine et lait Bio)	Repas Végétarien Taboulé (semoule Bio) Omelette Bio fraîche du chef Pommes de terre boulangères Petits pois Bio Brie Bio Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef
26-juin	27-juin	28-juin	29-juin	30-juin
Concombres Bio râpé vinaigrette à la ciboulette Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Purée au lait Bio Vache qui rit Bio Abricot Bio	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Jambon blanc de porc (s/viande : pané fromager) Fusillis Bio sauce tomate & râpé Bio Gaufre Liégeoise (Saveur en Or) Pastèque Bio	Melon HVE Emincé de filet de poulet sauce catalane (s/viande : boulettes végétariennes) Riz Bio Courgettes Bio à la Provençale Emmental Bio Cake aux pommes Bio du chef (farine, lait et œuf Bio)	Repas Végétarien Tomates Bio à la vinaigrette Cake (farine œuf lait Bio) aux pommes de terre Haricots verts Bio Edam Bio Fromage blanc Bio aromatisé	Céleri Bio râpé rémoulade Merguez Bio sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes) Boulghour Bio Carottes Bio au cumin Coulommiers Bio Entremet au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)
3-juil.	4-juil.	5-juil.	6-juil.	7-juil.
Courgettes crues Bio râpées à la vinaigrette Chipolatas Label Rouge sauce provençale (s/viande : galette végétarienne) Riz Bio aux légumes Gouda Bio Melon HVE	Repas Burger Salade verte Bio et vinaigrette Pain burger Bio & steak haché (s/viande : poisson pané (MSC)) Cheddar, ketchup Frites Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine) Pomme Bio	Repas Végétarien œuf dur Bio et mayonnaise Carottes aux pois chiches Bio sauce orientale Semoule Bio Coulommiers Bio Nectarine HVE	Repas Végétarien Pizza au fromage (dont emmental Bio) Salade de coquillettes Bio, tomates Bio, fêta, vinaigrette huile d'olive Petits beurre Bio Compote fraîche pomme Bio vanille du chef	Vacances d'été Carottes râpées Bio vinaigrette Sauté de poulet à la crème (s/viande : filet de colin (MSC)) Chou fleur Bio Gnocchis de pommes de terre Bio Chanteneige Bio Cookie du chef aux pépites de chocolat (lait œuf farine Bio)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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