

Menus du 27 Février au 14 Avril 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.

27-févr.	28-févr.	1-mars	2-mars	3-mars
Potage de légumes Bio	Œuf dur Bio et mayonnaise	Céleri râpé Bio vinaigrette et dès de fromage	Chou fleur Bio sauce cocktail	Repas Végétarien Betteraves Bio à la vinaigrette
Coquillettes Bio façon Carbonara <small>(s/viande : coquillettes Bio au saumon)</small>	Filet de poisson pané (MSC) et citron	Sauté de bœuf sauce aigre douce <small>(s/viande : filet de merlu (MSC))</small>	Aiguillettes de poulet sauce aux épices <small>(s/viande : boulettes végétariennes)</small>	Tarte aux 2 fromages (emmental et mimolette Bio)
& emmental râpé Bio	Pommes de terre vapeur	Riz Bio	Semoule Bio	Salade verte Bio et vinaigrette
Chanteneige Bio	Epinards Bio à la crème	Petits pois Bio	Carottes Bio	Entremet à la vanille du chef (œuf et lait Bio)
Pomme Bio	Fromage blanc Bio nature et coulis de fruits	Camembert Bio	Edam Bio	Poire Bio
	Galettes au beurre Bio	Kiwi Bio	Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait, œuf Bio)	
6-mars Repas Carnaval	7-mars	8-mars Repas Végétarien	9-mars	10-mars Repas Végétarien
Salade arlequin (carottes et céleris Bio, radis, maïs)	Concombres Bio vinaigrette balsamique	Soupe d'épinards Bio au fromage fondu	Taboulé (semoule Bio)	Quiche aux légumes (lait et œuf Bio)
Vatapa du Brésil (cubes de lieu (MSC), crevettes tomates, oignons, paprika, lait de coco)	Sauté de poulet sauce aux champignons <small>(s/viande : galette végétarienne)</small>	Omelette Bio fraîche du chef	Rôti de porc sauce brune <small>(s/viande : calamars à la romaine)</small>	Parmentier de soja Bio (pommes de terre Bio)
Riz Bio	Boullghour Bio	Gnocchis Bio à la crème	Lentilles Bio	Salade verte Bio et vinaigrette
Emmental Bio	Haricots verts Bio	Clémentine Bio	Pommes de terre cubes	St Morêt Bio
Gaufre liégeoise aux perles de sucre (Saveur en Or)	Mimolette Bio		Brie Bio	Orange Bio
	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Cake tout chocolat du chef (lait, farine, œuf Bio)	Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	
13-mars	14-mars	15-mars	16-mars	17-mars
Céleri râpé Bio rémoulade	Repas Végétarien Betteraves Bio à la vinaigrette persillée Paëlla végétarienne (petits pois et pois chiches Bio, tomates, poivrons, oignons)	Endives râpées, dès de fromage, vinaigrette	Œuf dur Bio et mayonnaise	Velouté de légumes Bio
Emincé de filet de poulet sauce au Pavé du Nord <small>(s/viande : filet de colin (MSC))</small>	Filet de poisson meunière (MSC) sauce tartare	Chipolatas Label Rouge <small>(s/viande : pané fromager)</small>	Brocolis Bio à la crème	Bolognaise de bœuf Bio <small>(s/viande : bolognaise de thon)</small>
Frites	Riz Bio	Brocolis Bio à la crème	Cœur de blé Bio	Fusillis Bio
Camembert Bio	Gouda Bio	Purée de pommes de terre Bio et de patates douces	Vache qui rit Bio	Chou à la crème (lait Bio)
Poire Bio	Fromage blanc Bio et cassonade	Entremet au chocolat du chef (lait Bio)	Cake à la vanille du chef (lait, farine, œuf Bio)	Banane Bio
20-mars Repas Végétarien	21-mars	22-mars	23-mars	24-mars Repas Breton
Tarte aux brocolis Bio (lait et œuf Bio)	Concombres Bio vinaigrette	Haricots verts Bio à la Grecque (fêta, olives) vinaigrette huile d'olive	Carottes râpées Bio vinaigrette	Pâté de campagne Label Rouge <small>(s/viande : surimi mayonnaise)</small>
Curry de carottes et pois chiches Bio	Sauté de porc sauce à la moutarde <small>(s/viande : boulettes végétariennes)</small>	Aiguillettes de poulet sauce basquaise <small>(s/viande : filet de lieu (MSC))</small>	Omelette Bio fraîche du chef	Marmite de colin (MSC) façon Cotriade (oignons, carottes, pommes de terre, fumet de poisson)
Semoule Bio	Macaronis Bio	Riz Bio	Epinards Bio à la crème	Pommes de terre vapeur
Saint Nectaire AOP	Mimolette Bio	Compote fraîche pomme banane Bio du chef	Pommes de terre rissolées Bio	Chou fleur Bio béchamel
Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Pomme Bio	Galettes Bio pur beurre	Emmental Bio	Far breton nature du chef (lait, œuf, farine Bio)
			Orange Bio	Kiwi Bio

27-mars	28-mars	29-mars	30-mars	31-mars
Carottes râpées Bio vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Repas Végétarien Potage de légumes Bio	Chou blanc Bio vinaigrette, dès de fromage	Taboulé (semoule Bio)
Chili con carne (égrené de bœuf et haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) <small>(s/viande : chili sin carne)</small>	Jambon blanc de porc <small>(s/viande : nuggets de blé)</small>	Pizza tomate mozzarella emmental Bio	Filet de merlu (MSC) sauce façon nantua	Sauté de poulet à la crème <small>(s/viande : galette végétarienne)</small>
Riz Bio	Coquillettes Bio et sauce tomate	Salade verte Bio et vinaigrette	Boullghour Bio	Haricots verts Bio
Fromage blanc Bio nature et miel	Emmental râpé Bio	Edam Bio	Petits pois Bio	Pommes de terre cubes
Gaufre liégeoise aux perles de sucre (Saveur en Or)	Chou à la crème (lait Bio)	Banane Bio	Chanteneige Bio	Coulommiers Bio
	Kiwi Bio		Tarte crumble du chef à la compote fraîche de pommes Bio	Entremet au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)
3-avr. Repas Végétarien	4-avr.	5-avr. Repas Végétarien	6-avr. Repas de Pâques	7-avr.
Tarte au fromage Bio (lait et œuf Bio)	Potage à la tomate Bio	Céleri râpé Bio rémoulade	Thon mayonnaise & biscotte	Salade verte Bio, croûtons et vinaigrette
Œufs durs Bio Florentine	Poisson blanc meunière (MSC) sauce tartare	Bolognaise de lentilles Bio	Mijoté de bœuf au thym <small>(s/viande : filet de merlu (MSC))</small>	Rôti de porc sauce aux oignons <small>(s/viande : calamars à la romaine)</small>
Epinards Bio béchamel	Riz Bio	Pennes Bio	Flageolets Label Rouge à la tomate	Purée de pommes de terre et de carottes Bio
Cœur de blé Bio	Brocolis Bio à la crème	Fromage blanc Bio et sucre	Pommes de terre noisette	
Gouda Bio	Vache qui rit Bio	Petits beurre Bio	Brie Bio	Pont l'Evêque AOP
Orange Bio	Poire Bio		Tartelette au chocolat blanc du chef	Compote fraîche pomme Bio du chef
10-avr.	11-avr.	12-avr.	13-avr.	14-avr.
	Radis et beurre	Œuf dur Bio et mayonnaise	Concombres Bio râpés façon Bulgare	Repas Végétarien Pizza au fromage (emmental Bio)
	Lasagnes de bœuf <small>(s/viande : lasagnes au saumon)</small>	Filet de colin (MSC) sauce au citron	Emincé de filet de poulet sauce orientale <small>(s/viande : boulettes végétariennes)</small>	Riz Bio cantonnais végétarien (carottes, petits pois, dès d'omelette Bio) sauce aigre douce
Férisé	Chou romanesco	Pommes de terre au jus	Semoule Bio	
		Entremet au chocolat du chef (lait Bio)		Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)
	St Morêt Bio	Mimolette Bio		Kiwi Bio
	Pomme Bio	Tarte aux poires façon Bourdaloue du chef (œuf Bio)	Banane Bio	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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