

Menus du 7 Novembre au 16 Décembre 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.
 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.

7-nov.	8-nov.	9-nov.	10-nov.	11-nov.
			Repas Végétarien	
Haricots verts Bio au thon	Céleri râpé Bio rémoulade	Velouté de légumes Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette	Férié
Emincé de filet de poulet sauce aux épices (s/viande : filet de colin (MSC))	Sauté de porc sauce forestière (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de poisson pané (MSC) et citron	Tarte aux 2 fromages (œuf, lait, emmental et mimolette Bio)	
Semoule Bio aux petits légumes	Fusillis Bio semi-complètes	Purée de pommes de terre et courges Bio	Salade verte Bio et vinaigrette	
Mimolette Bio	Camembert Bio	Edam Bio	Compote pomme Bio fraîche du chef	
Ananas Bio	Fromage blanc nature Bio et sucre	Clémentine Bio	Cookie Bio au chocolat	
14-nov.	15-nov.	16-nov.	17-nov.	18-nov.
			Repas Végétarien	
Œuf dur Bio mayonnaise	Betteraves Bio vinaigrette persillée	Pizza au fromage (emmental Bio)	Carottes Bio râpées au maïs vinaigrette	Potage de petits pois Bio
Lasagnes au saumon	Jambon blanc de porc (s/viande : calamars à la romaine)	Estouffade de bœuf (s/viande : filet de lieu (MSC))	Saucisse de filet de poulet (s/viande : pané fromager)	Omelette Bio fraîche du chef
Vache qui rit Bio	Pommes de terre rissoles Bio & ketchup	Riz Bio	& sa compote Bio	Boughour Bio sauce tomate
Pomme Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Entremet au chocolat (lait Bio)	Pommes de terre au jus	Haricots verts Bio
	Kiwi Bio	Madeleine Bio	Munster AOP	Emmental Bio
			Tarte au fromage blanc Bio et son coulis de fruits rouges	Banane Bio
21-nov.	22-nov.	23-nov.	24-nov.	25-nov.
				Repas Végétarien
Céleri râpé Bio rémoulade	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : surimi mayonnaise)	Chou blanc Bio aux dès de fromage vinaigrette	Potage de chou fleur Bio	Taboulé (semoule Bio)
Filet de poisson meunière (MSC) et citron	Sauté de poulet sauce à la moutarde (s/viande : galette végétarienne)	Chipolatas Label Rouge sauce aux oignons (s/viande : omelette Bio)	Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise de thon)	Lentilles Bio sauce à l'indienne
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois	Riz Bio	Cœur de blé Bio	Macaronis Bio	Purée pommes de terre, carottes Bio, patates douces
Carré de l'Est Bio	Epinards Bio à la crème	Coulommiers Bio	& râpé Bio	Gouda Bio
Kiwi Bio	Fromage blanc Bio et cassonade	Compote pomme et orange Bio fraîche du chef	Chanteneige Bio	Cake du chef à la fleur d'oranger (lait, farine et œuf Bio)
	Chou à la crème (lait Bio)		Poire Bio	

28-nov.	29-nov.	30-nov.	1-déc.	2-déc.
		Repas Végétarien		Repas des petits supporters (Repas Végétarien)
Potage de légumes Bio	Tarte aux poireaux (œuf et lait Bio)	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Velouté de butternut Bio	Cubes de carottes crues Bio & sauce au fromage blanc
Sauté de bœuf sauce aigre douce (s/viande : filet de colin (MSC))	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : curry de carottes et pois chiches Bio)	Omelette Bio fraîche du chef	Rôti de porc Label Rouge sauce brune (s/viande : nuggets de blé)	Pizza tomate mozzarella emmental Bio
Pommes de terre aux herbes	Semoule Bio aux petits légumes	Brocolis Bio à la crème	Haricots blancs coco Bio à la tomate	Gaufre liégeoise Saveur en Or
Petits pois Bio	Brie Bio régional (Artisan Fromager du Nord)	Pommes de terre au jus	Entremet au spéculoos (lait et œuf Bio)	Poire Bio
Mimolette Bio	Clémentine Bio	Saint Morêt Bio	Cookie Bio	
Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)		Ananas Bio		
5-déc.	6-déc.	7-déc.	8-déc.	9-déc.
	Repas Végétarien	Fêtons Noël (pour les centres)		Repas Végétarien
Chou fleur Bio sauce cocktail	Œufs durs Bio à la mayonnaise	Tartelette au fromage (lait et œuf Bio)	Endives aux dès de fromage vinaigrette	Soupe de légumes Bio
Crêpinette de porc Saveur en Or sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)	Coquillettes Bio semi-complètes sauce au Maroilles AOP	Sauté de dinde Label Rouge sauce aux champignons (s/viande : pané fromager)	Cassolette de poisson blanc (MSC)	Parmentier de soja Bio (pommes de terre Bio)
Boughour Bio	Haricots verts Bio	Pommes rôtis	Riz Bio	Entremet au chocolat (lait Bio)
Edam Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Salade verte Bio & vinaigrette	Carottes Bio	Kiwi Bio
Pomme Bio	Orange Bio	Chanteneige Bio	Camembert Bio	
		Roulé à la confiture	Compote pomme banane Bio fraîche du chef	
12-déc.	13-déc.	14-déc.	15-déc.	16-déc.
		Repas Végétarien	Fêtons Noël	Repas Végétarien
Velouté de potimarron Bio	Betteraves Bio vinaigrette	Céleri râpé Bio rémoulade	Rillettes de poisson blanc et saumon (MSC) & biscotte	Carottes Bio râpées vinaigrette échalotes
Goulash de porc (s/viande : galette végétarienne)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Curry de légumes aux pois chiches Bio	Emincé de filet de poulet sauce aux marrons (s/viande : calamars à la romaine)	Omelette Bio fraîche du chef
Pennes Bio	Pommes de terre	Semoule Bio	Pommes noisettes	Gratin de cœur de blé Bio aux brocolis Bio
Carré de l'Est Bio	Epinars Bio à la crème	Gouda Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Vache qui rit Bio
Banane Bio	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc Bio nature et sucre	Clémentine Bio	Entremet à la vanille (lait et œuf Bio)
	Orange Bio		Bûche de Noël du chef à la crème stracciatella	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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