

Menus du 1^{er} Septembre au 21 Octobre 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE CAPELLE-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.

29-août	30-août	31-août	1-sept.	2-sept.
			Retournée scolaire Repas Végétarien	
			Concombres Bio vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette persillée
			Lasagnes de légumes (carottes et courgettes Bio)	Filet de merlu (MSC) sauce crème
			Salade verte Bio & vinaigrette	Boullghour Bio
			Camembert Bio	Petits pois Bio
			Prune Bio	Gouda Bio
				Entremet au chocolat (lait Bio)
5-sept.	6-sept.	7-sept.	8-sept.	9-sept.
	Repas Végétarien			
Carottes râpées Bio vinaigrette	Œuf dur Bio mayonnaise	Taboulé (semoule Bio)	Tomates Bio vinaigrette basilic	Cake aux olives et au fromage (lait, œuf et farine Bio)
Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise de thon)	Gratin de gnocchis de pommes de terre Bio au fromage Bio et au thym	Rôti de porc sauce à l'échalote (s/viande : calmars à la romaine)	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de poisson meunière (MSC)
Macaronis semi-complètes Bio	Haricots verts Bio	Flageolets (Label Rouge) aux carottes Bio	Riz Bio	Pommes de terre au jus
Coulommiers Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Vache qui rit Bio	Épinards Bio à la crème	Brocolis Bio
Melons (HVE)	Pomme Bio	Tarte au flan (lait Bio)	Œuf au lait Bio	Mimolette Bio
			Poire Bio	Compote fraîche pomme Bio fuits rouges
12-sept.	13-sept.	14-sept.	15-sept.	16-sept.
		Repas Végétarien		Repas Mexicain Repas Végétarien
Concombres Bio au maïs vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette	Haricots verts Bio vinaigrette à l'ail	Tartelette au fromage (lait et œuf Bio)	Tapas à la tomate Bio (Biscotte, purée de tomates, ail, huile d'olive)
Chipolatas (Label Rouge) (s/viande : pané fromager)	Sauté de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande : galette végétarienne)	Omelette fraîche du chef Bio	Filet de lieu (MSC) sauce aurore	Chili sin carne (haricots rouges Bio, tomates, maïs, poivrons)
Purée de pommes de terre Bio	Pommes de terre risolées Bio	Pennes Bio & sauce tomate & râpé Bio	Cœur de blé Bio	Riz Bio
Fromage blanc Bio et copeaux de chocolat	Salade verte Bio & vinaigrette	Galette au beurre Bio	Courgettes Bio à la Provençale	Emmental Bio
Gaufre Liégeoise (Saveur en Or)	Gouda Bio	Compote fraîche pomme Bio fleur d'oranger	Brie Bio régional (Artisan Fromager du)	Gâteau mexicain au maïs (lait, œuf et farine Bio)
	Banane Bio		Raisins Bio	
19-sept.	20-sept.	21-sept.	22-sept.	23-sept.
		Repas Végétarien	Repas Végétarien	
Courgettes crues râpées Bio vinaigrette	Carottes râpées Bio au maïs vinaigrette	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : rouleau de surimi mayonnaise)	Tomates Bio vinaigrette aux herbes	Taboulé (semoule Bio)
Sauté de bœuf façon Goulash (s/viande : boulettes végétariennes)	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : omelette Bio)	Blanquette de dinde (Label Rouge) (s/viande : filet de hoki (MSC))	Tarte aux 2 fromages (mimolette et emmental Bio)	Filet de colin (MSC) sauce façon Nantua
Semoule Bio aux légumes	Coquillettes semi-complètes Bio & ketchup	Riz Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Pommes de terre cubes aux herbes
Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Saint Nectaire AOP	Carottes Bio	Entremet goût biscuit (œuf et lait Bio)	Chou fleur Bio à la crème
Cookie Bio au chocolat	Pomme Bio	Camembert Bio	Banane Bio	Edam Bio
		Melons (HVE)		Compote fraîche pomme Bio citron
26-sept.	27-sept.	28-sept.	29-sept.	30-sept.
	Repas Indien	Repas Végétarien		Repas Végétarien
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Raïta de concombres Bio (yaourt, cumin, ail, oignon)	Tarte aux épinards (lait et œuf Bio)	Chou fleur Bio sauce cocktail	Carottes râpées Bio vinaigrette
Sauté de porc sauce aux champignons (s/viande : galette végétarienne)	Emincé de filet de poulet façon Tikka Massala (s/viande : filet de merlu (MSC))	Bolognaise de légumes et de pois chiches Bio	Filet de poisson pané (MSC)	Omelette fraîche du chef Bio
Boullghour Bio	Riz Bio	Fusillis semi-complètes Bio	Pommes de terre au jus	Potatoes & ketchup
Haricots verts Bio	Fromage blanc Bio et coulis de mangue	& râpé Bio	Petits pois Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
Vache qui rit Bio		Coulommiers Bio	Pavé du Nord	Chou à la crème (lait Bio)
Prune Bio	Raisins Bio	Entremet à la vanille (œuf et lait Bio)	Pudding aux pépites de chocolat (pain, lait et œuf Bio)	Poire Bio

3-oct.	4-oct.	5-oct.	6-oct.	7-oct.
	Repas Végétarien			
Céleri râpé Bio rémoulade	Taboulé (semoule Bio)	Œuf dur Bio mayonnaise	Velouté de courgettes Bio	Pizza au fromage (emmental Bio)
Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de colin (MSC))	Parmentier de soja Bio	Sauté de bœuf sauce aux oignons (s/viande : boulettes végétariennes)	Rôti de porc sauce à la moutarde (s/viande : omelette Bio)	Filet de hoki (MSC) sauce au citron
Macaronis semi-complètes Bio & râpé Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Cœur de blé Bio	Lentilles Bio	Riz Bio
Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Pont l'Évêque AOP	Brocolis Bio	Carottes Bio	Épinards Bio à la crème
Gaufre Liégeoise (Saveur en Or)	Banane Bio	Mimolette Bio	Œufs au lait Bio	Brie Bio
		Gâteau au yaourt Bio (œuf et farine Bio)	Raisins Bio	Compote fraîche pomme Bio
10-oct.	11-oct.	12-oct.	13-oct.	14-oct.
Les Rencontres du Goût				
Repas Végétarien				Repas Végétarien
Haricots verts Bio à la Grecque (tomates, féta)	Betteraves Bio à la vinaigrette	Carottes râpées Bio aux dés de fromage et vinaigrette	Potage de chou fleur Bio	Taboulé de semoule Bio & lentilles corail Bio (courgettes, tomates, dés de fromage)
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Saucisse de filet de poulet façon Rougail (s/viande : dés de colin (MSC))	Filet de poisson meunière (MSC) sauce tartare	Sauté de porc sauce tomate (s/viande : galette végétarienne)	Omelette fraîche du chef Bio
Semoule Bio	Riz Bio	Pommes de terre cubes persillées	Coquillettes semi-complètes Bio & râpé Bio	Purée de pommes de terre et de potiron Bio
Maasdam Bio	Vache qui rit Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Emmental Bio	Saint Nectaire AOP
Ananas Bio	Poire Bio	Fromage blanc Bio et sucre	Tarte au chocolat (lait Bio)	Entremet au caramel (œuf et lait Bio)
17-oct.	18-oct.	19-oct.	20-oct.	21-oct.
Les Rencontres du Goût				
Pâté de campagne (Label Rouge) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)	Concombres Bio façon Bulgare	Soupe de butternut Bio	Tarte au thon (œuf et lait Bio)	Repas Végétarien
Filet de merlu (MSC) sauce aux aromates	Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : boulettes végétariennes)	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé)	Sauté de bœuf sauce brune (s/viande : pané fromager)	Céleri râpé Bio rémoulade
Pennes Bio & râpé Bio	Riz Bio	Pommes de terre risolées Bio & ketchup	Lingots du Nord (Label Rouge) à la tomate	Quiche aux carottes Bio (lait et œuf Bio)
Mimolette Bio	Petits pois Bio	Galette au beurre Bio	Pommes de terre cubes	Salade verte Bio & vinaigrette
Pomme Bio	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Raisins Bio	Camembert Bio	Gouda Bio
	Chou à la crème (lait Bio)		Compote fraîche pomme-poire Bio au miel & son crumble	Banane Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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