

Menus du 2 Septembre au 18 Octobre 2024

Restaurant scolaire de CAPPELLE-EN-PEVELE

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

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-sept.	3-sept.	4-sept.	5-sept.	6-sept.
Repas Végétarien				
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Filet de poisson pané (MSC) et citron	Œufs durs Bio & mayonnaise	Tomates Bio vinaigrette basilic	Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette
Semoule Bio	Pommes de terre au jus	Rôti de porc sauce à l'échalote (s/viande : beignet de calamars)	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef)	Parmentier de bœuf Bio (pommes de terre, lait Bio) (s/viande : parmentier d'égrené végétal Bio)
Vache qui rit Bio	Brocolis Bio à la béchamel	Flageolets (Label Rouge) aux carottes Bio	Riz Bio	Haricots verts Bio
Melon (HVE)	Mimolette Bio	Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef	Cake au spéculoos du chef (œuf, lait et farine Bio)	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)
9-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.	13-sept.
Repas Végétarien		Repas Végétarien		Repas Végétarien "ON SE MET AU VERT"
Concombres Bio au maïs vinaigrette	Carottes Bio à la vinaigrette	Omelette Bio fraîche du chef	Cassolette de poisson blanc (MSC) sauce aurore	Salade verte Bio vinaigrette et croûtons
Chipolatas (Label Rouge) sauce tomate (s/viande : filet de lieu (MSC))	Sauté de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande : boulettes végétariennes)	Pommes de terre boulangères	Boulghour Bio	Lasagnes épinards Bio féta du chef
Cœur de blé Bio	Pommes risolées Bio	Petits pois Bio	Courgettes Bio à la Provençale	Melon vert
Raisins Bio	Fromage blanc Bio et cassonade	Gouda Bio	Brie Bio	
16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.	20-sept.
			Repas Végétarien	
Filet de colin (MSC) sauce façon Nantua	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé)	Emincé de filet de poulet sauce aux épices (s/viande : filet de lieu (MSC))	Tomates Bio vinaigrette aux herbes de Provence	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)
Pommes de terre cubes	Coquillettes Bio & sauce béchamel	Semoule Bio	Quiche sans pâte aux 2 fromages (mimolette et emmental Bio)	Chili con carne (égrené de bœuf et haricots rouges Bio, tomates, maïs, poivrons) (s/viande : chili sin carne)
Chou fleur Bio à la béchamel	Saint Nectaire AOP	Carottes Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Riz Bio
Edam Bio				
Gaufre de Liège	Pomme Bio	Crème biscuitée du chef (œuf et lait Bio)	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Melon HVE
23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.	27-sept.
	Menu Plaisir 😊	Repas Végétarien		Repas Végétarien
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Concombres Bio à la vinaigrette	Légumes et pois chiches Bio façon Bolognaise	Carottes râpées Bio vinaigrette	Omelette Bio fraîche du chef
Saucisses de filet de poulet sauce façon rougail (s/viande : filet de colin (MSC))	Beignet de calamars à la romaine	Pennes Bio	Sauté de porc sauce aux champignons (s/viande : galette végétarienne du chef)	Gratin de gnocchis de pommes de terre Bio
Riz Bio	Pommes noisettes et mayonnaise	& râpé Bio	Boulghour Bio	Petits pois Bio
Fromage blanc Bio et sucre	Salade verte Bio & vinaigrette	Coulommiers Bio	Haricots verts Bio	Saint Morêt Bio
	Prune Bio	Poire Bio	Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait et œuf Bio)	Compote fraîche pomme Bio du chef

30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.	4-oct.
Repas Végétarien				
Bolognaise de lentilles Bio	Céleri râpé Bio rémoulade	Sauté de bœuf sauce aux oignons (s/viande : goyère au fromage Bio du chef)	Velouté de courgettes Bio	Pizza au fromage (emmental Bio)
Fusillis Bio & râpé Bio	Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de colin (MSC))	Riz Bio	Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce à la moutarde (s/viande : nuggets de blé)	Filet de lieu (MSC) sauce au citron
Camembert Bio	Semoule Bio	Brocolis Bio béchamel	Lingots du Nord (Label Rouge) à la tomate	Cœur de blé Bio
Pomme Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Mimolette Bio	Pommes de terre	Epinards Bio à la béchamel
7-oct.	8-oct.	9-oct.	10-oct.	11-oct.
Carottes râpées Bio vinaigrette	Concombres Bio à la vinaigrette	Repas Végétarien	Raisins Bio	Crème au caramel du chef (œuf et lait Bio)
Goulash de porc (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Potage de légumes Bio	Gâteau au fromage blanc Bio (œuf et farine Bio)	
Pennes Bio	Pommes de terre au jus	Parmentier d'égrené végétal de pois Bio		
& emmental râpé Bio	Chou fleur Bio à la béchamel	Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : omelette Bio du chef)		
Ananas Bio	Banane Bio	Riz Bio		
14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.	18-oct.
Pâté de campagne (Label Rouge) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)	Chou fleur Bio à la béchamel	Fromage blanc Bio et sucre	Pavé du Nord	Street food - Street good 🌮
Marengo de bœuf (s/viande : filet de colin (MSC))	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Céleri râpé Bio rémoulade	Cake à la vanille du chef (œuf, lait et farine Bio)	Salade verte Bio & vinaigrette
Riz Bio	Cassolette de poisson blanc (MSC)	Fusillis Bio façon Carbonara (lardons) (s/viande : Fusillis Bio au thon)	Compte fraîche pomme Bio fleur d'orange du chef	Pain Hot Dog Bio & saucisse de strasbourg (s/viande : pain Hot Dog & nuggets de poisson)
Haricots verts Bio	Purée de pommes de terre au lait Bio	Carottes Bio		Pommes de terre risolées Bio & ketchup
Pomme Bio	Fromage blanc Bio et miel	Gouda Bio		Milkshake revisité du chef au chocolat (lait Bio)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements