

# Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024

## Restaurant scolaire de Cappelle-en-Pévèle

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.

4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.	8-nov.
Parmentier de bœuf (s/viande : brandade de poisson)  Camembert Bio  Ananas Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette  Sauté de porc sauce à la crème de moutarde (s/viande : <b>filet de lieu (MSC)</b> )  Fusillis Bio & râpé Bio  Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	<b>Repas Végétarien</b> Velouté de légumes Bio  Œufs durs Bio béchamel  Riz Bio Epinards Bio à la béchamel  Gaufre liégeoise Savanne en Or	<b>Repas d'automne</b> Saucisse de filet de poulet sauce forestière (s/viande : galette végétarienne du chef) Purée de pommes de terre et de <b>potimarron au lait Bio</b>  Edam Bio Compote pomme raisins Bio cannelle fraîche du chef	<b>Repas Végétarien</b> Céleri râpé Bio rémoulade  Tarte aux 2 fromages (œuf, lait, emmental et mimolette Bio)  Salade verte Bio et vinaigrette  Mousse au chocolat du chef
11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.	15-nov.
Férié	Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)  Vache qui rit Bio  Clémentine Bio	<b>Repas Végétarien</b> Betteraves Bio vinaigrette persillée <b>Jambon blanc de porc</b> (s/viande : beignets de calamars) Purée de pommes de terre au <b>lait Bio</b>  Banane Bio	Soupe de <b>pois cassés Bio</b>  Blanquette de <b>colin (MSC)</b>  Riz Bio Carottes Bio  Gâteau au <b>fromage blanc Bio</b> du chef (lait œuf et farine Bio)	<b>Repas Végétarien</b> Pizza au fromage (emmental Bio) Omelette Bio fraîche du chef  Brocolis Bio à la béchamel Pommes de terre au jus  Crème à la vanille du chef (lait Bio)
	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.
Sauté de poulet sauce à la crème d'oignons (s/viande : <b>filet de merlu (MSC)</b> )  Boulghour Bio  Epinards Bio à la béchamel  Mimolette Bio  Pomme Bio	<b>Repas Végétarien</b> Œufs durs Bio à la mayonnaise Gratin de <b>pommes de terre au maroilles AOP</b>  Haricots verts Bio  Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	<b>Chipolatas Label Rouge</b> sauce tomate (s/viande : <b>goyère au fromage Bio</b> du chef)  Pennes Bio  Coulommiers Bio Compote pomme banane Bio fraîche du chef	<b>Fajitas Party</b> Salade verte Bio & vinaigrette Galette wrap  Garniture fajitas (égrené de bœuf Bio, maïs, sauce tomate aux épices mexicaines) (s/viande : <b>égrené végétal Bio</b> ) Emmental râpé Bio  Kiwi Bio	<b>Repas Végétarien</b> Velouté de <b>butternut Bio</b>  Dès d'omelette, petits pois, carottes Bio sauce aigre douce  Riz Bio  Gâteau au chocolat façon Brownie du chef (lait, farine et œuf Bio)
25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.	29-nov.
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Sauté de bœuf façon Carbonade (s/viande : <b>filet de colin (MSC)</b> )  Potatoes  Orange Bio	<b>Filet de poisson pané (MSC)</b> sauce tartare  Emincé de poireaux à la béchamel  Pommes de terre cubées Gouda Bio Fromage blanc Bio et cassonade	<b>Repas Végétarien</b> Carottes râpées Bio vinaigrette au citron  Pizza tomate mozzarella emmental Bio  Salade verte Bio & vinaigrette  Ananas Bio	Velouté de <b>brocolis Bio</b> <b>Aiguillettes de poulet</b> sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef)  Coquillettes Bio  Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	<b>Repas Végétarien</b> Rôti de porc sauce brune (s/viande : nuggets de blé)  Lingots du Nord Label Rouge aux carottes Bio à la tomate  Chanteneige Bio Compote pomme poire Bio fraîche du chef

2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.	6-déc.
Velouté de <b>potimarron Bio</b>  Emincé de <b>filet de poulet</b> façon Tajine (s/viande : galette végétarienne du chef) Semoule Bio aux petits légumes	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise  Jambon blanc de porc (s/viande : calamars à la romaine)  Purée de pommes de terre au <b>lait Bio</b>	Bolognaise de <b>bœuf Bio</b> (s/viande : bolognaise au thon)  Fusillis Bio  Mimolette Bio	<b>Repas Végétarien</b> Céleri râpé Bio rémoulade  Goyère au fromage Bio du chef  Pommes de terre rondelles Salade verte Bio & vinaigrette	Filet de lieu (MSC) sauce nantua  Cœur de blé Bio Chou fleur Bio à la béchamel  Saint Nectaire AOP Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)
9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.	13-déc.
Clémentine Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Crème au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)	Banane Bio	Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)
Férié	<b>Repas Végétarien</b> Carottes Bio râpées vinaigrette échalotes Crêpinette de porc Savour en Or sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)  Riz Bio  Fromage blanc Bio et miel	<b>Repas de Noël des centres</b> Salade de perles de pâtes Sauté de poulet sauce aux champignons (s/viande : omelette Bio du chef) Pommes noisettes Haricots verts Bio Cake façon pain d'épices du chef (œuf lait farine Bio)	 Filet de <b>colin (MSC)</b> sauce au citron  Boulghour Bio Carottes Bio Edam Bio Tarte au chocolat du chef (œuf et lait Bio)	<b>Repas Végétarien</b> Soupe de légumes Bio  Parmentier à l'égrené végétal Bio  Salade verte Bio et vinaigrette  Pomme Bio
	16-déc.	17-déc.	18-déc.	19-déc.
<b>Repas Végétarien</b>	<b>Repas Végétarien</b>	<b>Repas Végétarien</b>	<b>Fêtons Noël</b>	
Curry de carottes et de pois chiches Bio  Semoule Bio  Vache qui rit Bio Compote pomme Bio fraîche du chef	Céleri râpé Bio rémoulade  Coquillettes Bio façon Carbonara (s/viande : Carbonara de saumon (MSC))  & râpé Bio  Clémentine Bio	Omelette Bio fraîche du chef  Petits pois Bio  Pommes de terre au jus Camembert Bio Fromage blanc Bio et sucre	Mousse de canard (s/viande : terrine de saumon)  Emincé de dinde Label Rouge sauce au miel et aux marrons (s/viande : cassolette de poisson blanc (MSC))  Pommes Pins Haricots verts Bio Bûche de Noël du chef (vanille chocolat)	Potage <b>poireaux-pommes de terre-carottes Bio</b>  Chili con carne (égrené de bœuf et haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) (s/viande : chili sin carne)  Riz Bio  Kiwi Bio
25-déc.	26-déc.	27-déc.	28-déc.	29-déc.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements