Menus du 6 Janvier au 7 Février 2025

Restaurant scolaire de CAPPELLE-EN-PEVELE

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

Légende :

BIO

REGIONAL

LABELLISE

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.

6-janv.	7-janv.	8-janv.	9-janv.	10-janv.
Repas Végétarien			Epiphanie	
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale Semoule Bio Edam Bio Pomme Bio	Duo céleri et carottes Bio râpés vinaigrette Hachis Parmentier de bœuf Bio (pommes de terre Bio) (s/viande : parmentier d'égrené végétal Bio) Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Soupe de potimarron Bio Emincé de filet de poulet à la crème (s/viande : goyère au fromage Bio du chef) Cœur de blé Bio Chou fleur Bio béchamel Kiwi Bio	Betteraves Bio à la vinaigrette ciboulette Coquillettes Bio à la Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au saumon) & emmental Bio râpé Galette des rois à la frangipane	Filet de colin (MSC) sauce au citron Riz Bio Haricots verts Bio Chanteneige Bio Crème au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)

13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.	17-janv.
		Repas Végétarien		Repas Végétarien
Carottes râpées Bio à la vinaigrette Chipolatas Label Rouge sauce aux oignons (s/viande : beignets de calamars) Pommes de terre vapeur Compote fraîche pomme Bio (à servir chaude) Clémentine Bio	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Pommes de terre noisettes Salade verte Bio & vinaigrette Mimolette Bio Fromage blanc Bio nature et cassonade	Chili sin carne (haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) Riz Bio Camembert Bio Mousse au chocolat du chef	Velouté de légumes Bio Sauté de dinde Label Rouge sauce aux champignons (s/viande : boulettes végétariennes) Fusillis Bio Tarte aux poires du chef (lait œuf Bio)	Pizza au fromage (dont emmental Bio) Omelette Bio fraîche du chef sauce ketchup Boulghour Bio Epinards Bio béchamel Banane Bio

20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.	24-janv.
			Repas Végétarien	On passe à l'Orange
Filet de lieu (MSC) sauce aurore Coeur de blé Bio Petits pois Bio Gouda Bio Ananas Bio	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé) Endives à la béchamel Pommes de terre vapeur Coulommiers Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Céleri râpé Bio rémoulade Sauté de bœuf façon goulash (s/viande : omelette Bio du chef) Flageolets Label Rouge aux pommes de terre à la tomate Orange Bio	Œuf dur Bio et mayonnaise Tarte aux 2 fromages (lait, œuf, emmental et mimolette Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Velouté de carottes Bio aux 4 épices & croûtons Aiguillettes de poulet sauce au cumin (s/viande : Légumes Bio au cumin)) Purée de butternut Bio & de pommes de terre (lait Bio) Cake à l'orange du chef (lait œuf et farine Bio)

27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.	31-janv.
Repas Végétarien			Repas Végétarien	Chandeleur
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Bolognaise d'egrené végétal Bio Pennes Bio & emmental Bio râpé Kiwi Bio	Pâté de campagne Label Rouge (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise) Emincé de filet de poulet sauce crème à la moutarde (s/viande : beignets de calamars) Riz Bio Haricots verts Bio Orange Bio	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Epinards Bio béchamel Pommes de terre Edam Bio Fromage blanc Bio et sucre	Galette végétarienne Bio du chef sauce tomate Boulghour Bio Carottes Bio Brie Bio Crème à la vanille du chef (lait, œuf Bio)	Velouté de légumes Bio Tartiflette (lardons, pommes de terre, fromage à tartiflette) (s/viande : tartiflette sans lardons) Salade verte Bio & vinaigrette Crêpe et sucre

3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.	7-févr.
			Kebab Party	Repas Végétarien
Velouté de brocolis Bio Sauté de bœuf façon Tajine (s/viande : boulettes végétariennes) Semoule Bio aux petits légumes Poire Bio	Filet de colin (MSC) sauce au curry Riz Bio Poireaux béchamel Saint Nectaire AOP Fromage blanc Bio et confiture	Carottes râpées Bio vinaigrette au citron Crépinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : filet de lieu MSC) Coquillettes Bio Pudding pépites de chocolat du chef (pain lait œuf Bio)	Salade verte Bio & vinaigrette Pain pita & lamelles de kebab de volaille sauce blanche (s/viande : nuggets de poisson) Potatoes & ketchup Clémentine Bio	Lasagnes végétariennes du chef (lentilles et carottes Bio) Vache qui rit Bio Mousse au chocolat du chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements