

# Menus du 24 Février au 4 Avril 2025

## 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.

| 24-févr.  | 25-févr.  | 26-févr.   | 27-févr.   | 28-févr.  |
|---|---|--|--|---|
| <b>Repas Végétarien</b>   |   |  | <b>Repas Végétarien</b>  |   |
| Œuf dur Bio & mayonnaise  | Carottes Bio râpées vinaigrette échalotes   | Velouté de potimarron Bio  |  |   |
| Gratin de gnocchis de pommes de terre Bio à la crème            | Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes) | Chili con carne (égrené de bœuf Bio, haricots rouges Bio, maïs, poivrons) (s/viande : chili sin carne) | Galette végétarienne Bio du chef sauce aux épices                          | Filet de lieu (MSC) sauce nantua                            |
| Haricots verts Bio  | Pennes Bio & emmental râpé Bio  | Riz Bio  | Boullghour Bio   | Petits pois Bio   |
| Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)                  | Pomme   | Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)  | Chou fleur Bio béchamel  | Cœur de blé Bio   |
|   |   |  | Mimolette Bio  | Saint Nectaire AOP  |
|   |   |  | Banane Bio   | Crème biscuitée du chef (lait et œuf Bio)                   |
| 3-mars  | 4-mars  | 5-mars   | 6-mars   | 7-mars  |
| <b>Repas Végétarien</b>   | <b>Mardis Gras</b>  | <b>Repas Végétarien</b>  |  |   |
| Betteraves Bio vinaigrette à la framboise                       | Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare   | Céleri râpé Bio rémoulade  | Velouté de légumes Bio   |   |
| Sauté de bœuf façon Carbonade (s/viande : filet de colin (MSC)) | Emincé de poireaux à la béchamel  | Pizza tomate mozzarella emmental Bio   | Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : boulettes végétariennes) | Rôti de porc sauce brune (s/viande : nuggets de blé)        |
| Potatoes  | Pommes de terre cubes   | Salade verte Bio & vinaigrette   | Coquillettes Bio   | Lingots du Nord Label Rouge aux pommes de terre à la tomate |
| Orange Bio  | Camembert Bio   | Ananas Bio   | Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)                    | Chanteneige Bio   |
|   | Beignet au chocolat   |  | Compote fraîche pomme poire Bio du chef                                    |   |
| 10-mars   | 11-mars   | 12-mars  | 13-mars  | 14-mars   |
|   |   | <b>Repas Végétarien</b>  | <b>Menu Rose</b>   | <b>Repas Végétarien</b>                                     |
|   | Velouté de brocolis Bio   | Radis à croquer & beurre   | Salade verte Bio & vinaigrette   |   |
| Dos de colin (MSC) sauce tomate                                 | Emincé de filet de poulet sauce aux champignons (s/viande : filet de lieu (MSC))    | Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : calamars à la romaine)                               | Lasagnes de légumes Bio à la Provençale du chef                            |   |
| Riz Bio   | Gratin de pommes de terre façon Dauphinois  | Purée de pommes de terre et de betteraves lait Bio   |  |   |
| Epinards Bio à la béchamel                                      |   |  |  |   |
| Gouda Bio   |   |  |  |   |
| Clémentine Bio  | Kiwi Bio  |  |  |   |
|   |   |  |  |   |

| 17-mars  | 18-mars  | 19-mars   | 20-mars  | 21-mars  |
|--|--|---|--|--|
|  |  |   | <b>Repas Végétarien</b>  |  |
| Potage carottes Bio  | Céleri râpé Bio rémoulade  | Haricots verts Bio à la Grecque (fêta, olives) vinaigrette huile d'olive    |  | Pâté de campagne Label Rouge (s/viande : œuf dur Bio et mayonnaise)          |
| Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise à l'égrené végétal)                  | Chipolatas Label Rouge (s/viande : nuggets de poisson) & ketchup   | Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : boulettes végétariennes) | Omelette Bio fraîche du chef sauce aux herbes                          | Filet de lieu (MSC) sauce au citron  |
| Torsades Bio   | Pommes noisettes   | Riz Bio   | Brocolis Bio à la béchamel   | Boullghour Bio   |
| Pomme  | Fromage blanc Bio et confiture                                     | Compote fraîche pomme banane Bio du chef                                    | Cœur de blé Bio  | Petits pois Bio  |
|  |  |   | Mimolette Bio  |  |
|  |  |   | Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain lait et œuf Bio)         | Poire  |
| 24-mars  | 25-mars  | 26-mars   | 27-mars  | 28-mars  |
| <b>Repas Végétarien</b>  |  |   | <b>Repas Végétarien</b>  | <b>Menu Savoyard</b>   |
| Pizza au fromage (emmental Bio)  |  |   | Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette                             | Salade verte Bio et vinaigrette  |
| Jambalaya de légumes (piperade tomates poivrons oignons et haricots rouges Bio)    | Sauté de poulet sauce au paprika (s/viande : filet de colin (MSC)) | Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare                                   | Parmentier d'égrené végétal Bio (pois, fèves Bio et pommes de terre)   | Coquillettes Bio façon Croziflette (lardons, oignons, fromage à tartiflette) |
| Riz Bio  | Haricots verts Bio   | Pommes de terre cubes   |  | (s/viande : coquillettes Bio façon Croziflette sans lardons)                 |
| Orange Bio   | Semoule Bio  | Chou fleur Bio béchamel   |  |  |
|  | Gouda Bio  | Coulommiers Bio   |  |  |
|  | Ananas Bio   | Crème au chocolat du chef (lait Bio)  | Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)                         | Gâteau de Savoie du chef (farine et œuf Bio)                                 |
| 31-mars  | 1-avr.   | 2-avr.  | 3-avr.   | 4-avr.   |
|  |  |   |  | <b>Repas Végétarien</b>  |
| Potage à la tomate Bio   |  | Carottes râpées Bio à la vinaigrette  |  | Concombres Bio à la vinaigrette  |
| Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : boulettes végétariennes) | Filet de colin (MSC) sauce aurore                                  | Jambon blanc de porc (s/viande : calamars à la romane)                      | Sauté de bœuf sauce au curry (s/viande : omelette Bio fraîche du chef) | Tarte aux 2 fromages (emmental et mimolette Bio)                             |
| Lentilles aux carottes Bio   | Riz Bio  | Pennes Bio  | Pommes de terre  | Salade verte Bio et vinaigrette  |
|  | Courgettes Bio à la Provençale                                     | Sauce béchamel & emmental Bio râpé  | Epinards Bio béchamel  |  |
|  | Edam Bio   |   | Brie Bio   |  |
|  | Banane Bio   | Fromage blanc Bio et cassonade  | Crème à la vanille du chef (lait et œuf Bio)                           | Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef                                  |



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

\*Aide UE à destination des écoles