

# Menus du 21 Avril au 30 Mai 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.

21-avr.	22-avr.	23-avr.	24-avr.	25-avr.	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai	16-mai
<b>Féried</b>	Lasagnes au bœuf <small>(s/viande : lasagnes au saumon)</small>	<b>Repas Végétarien</b> Omelette Bio fraîche du chef Boulghour Bio Epinards Bio à la béchamel Edam Bio Banane Bio	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise <b>Jambon blanc de porc (de chez Meplon)</b> (s/viande : nuggets de blé) Cœur de blé Bio & sauce béchamel Fromage blanc Bio et confiture	<b>Menu de Pâques</b> Tartinade de thon mayonnaise Paupiette de veau façon Marengo (s/viande : filet de saumon MSC) Pommes de terre rissolées Bio Petits pois-carottes Bio Tartelette au chocolat du chef façon snickers (cacahuètes, caramel, ganache chocolat)	<b>Repas Végétarien</b> Œuf dur Bio et mayonnaise Chili sin carne (maïs, poivrons, haricots rouges Bio) Riz Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Tomates Bio vinaigrette balsamique Pennes Bio façon Carbonara (s/viande : pennes Bio au thon béchamel) & emmental Bio râpé	Filet de colin (MSC) sauce aurore Semoule Bio Courgettes Bio aux herbes de Provence Coulommiers Bio Compote fraîche pomme Bio du chef	Saucisse de filet de poulet sauce aux champignons (s/viande : galette végétarienne Bio du chef) Cœur de blé Bio Carottes Bio à la sauce béchamel Gouda Bio Crème à la vanille du chef (lait et œuf Bio)	<b>Repas Végétarien</b> Concombres Bio vinaigrette à l'échalote Tarte pommes de terre, oignons, fromage Bio du chef Salade verte Bio & vinaigrette Fraises & sucre
	Tomates Bio vinaigrette persillée Curry de carottes et pois chiches Bio Semoule Bio Yaourt fermier à la framboise (Ferme des Anneaux)	Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de colin (MSC)) Riz Bio Courgettes Bio à la Provençale Camembert Bio Orange Bio	Chipolatas Label Rouge (s/viande : beignets de calamars) Lentilles Bio sauce à la tomate Pommes de terre au jus Saint Morêt Bio Gâteau du chef au fromage blanc Bio (lait œuf farine Bio)	<b>Féried</b>	<b>Repas Végétarien</b> Concombres Bio vinaigrette Egréné végétal Bio façon Bolognaise Coquillettes Bio & emmental Bio râpé Compote fraîche pomme Bio du chef	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Sauté de bœuf façon Carbonade (s/viande : pavé de merlu (MSC)) Pommes de terre noisette Orange Bio	Filet de poisson pané (MSC) & sauce tartare Chou fleur Bio béchamel Pommes de terre cubes Camembert Bio Fromage blanc Bio et cassonade	<b>Repas Végétarien</b> Œuf dur Bio et mayonnaise Pizza tomate mozzarella emmental Bio Salade verte Bio & vinaigrette Mousse au chocolat blanc straciatella du chef	Carottes Bio râpées à la vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : boulettes végétarienne) Coquillettes Bio Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)
5-mai	6-mai	7-mai	8-mai		9-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai
<b>Féried</b>	<b>Repas Végétarien Burger Party</b> Salade verte Bio et vinaigrette Pain burger Bio Palet végétarien à l'italienne, cheddar, mayonnaise Potatoes	Carottes Bio râpées à la vinaigrette Emincé de filet de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande : omelette Bio du chef) Farfalles Bio Fromage blanc Bio et sucre	<b>Féried</b>	Filet de saumon (MSC) sauce au citron Pommes de terre cubes Brocolis Bio à la béchamel Mimolette Bio Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait, œuf Bio)	Tomates Bio mozzarella vinaigrette Filet de lieu (MSC) sauce nantua Cœur de blé Bio Epinards Bio à la béchamel Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Salade verte Bio & vinaigrette Chipolatas Label Rouge sauce tomate (s/viande : beignets de calamars) Purée de pommes de terre au lait Bio Abricots Bio	Sauté de poulet façon Blanquette (s/viande : boulettes végétariennes) Riz Bio Carottes Bio Mimolette Bio Crème au chocolat du chef (lait)	<b>Féried</b>	<b>Pont</b>
	Sauté de porc sauce à la moutarde (s/viande : boulettes végétariennes) Boulghour Bio Haricots verts Bio Brie Bio Pomme								

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menus du 2 Juin au 4 Juillet 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.

2-juin	3-juin	4-juin	5-juin	6-juin
		<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas Végétarien</b>
Raviolis de bœuf à la sauce tomate  (s/viande : raviolis aux légumes à la sauce tomate)	<b>Roulade de porc (de chez Meplon)</b> (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)  <b>Emincé de filet de poulet</b> façon Paëlla (cocktail de fruits de mer, poivrons, petits pois Bio) (s/viande : filet de colin (MSC))	<b>Concombres Bio</b> vinaigrette  <b>Galette végétarienne Bio</b> du chef sauce aux épices	<b>Crêpinette de porc (Saveur en Or)</b> sauce crème aux champignons (s/viande : omelette Bio du chef)  <b>Pommes de terre cubes au jus</b>	<b>Pizza au fromage Bio</b>  <b>Gratin de gnocchis de pommes de terre Bio</b> à la sauce tomate
<b>Saint Morêt Bio</b>  <b>Nectarine (HVE)</b>	<b>Riz Bio</b>  <b>Melon (HVE)</b>	<b>Semoule Bio</b>  <b>Fromage blanc Bio</b> nature et sucre	<b>Haricots verts Bio</b>  <b>Edam Bio</b>  Tarte aux abricots du chef (lait Bio)	<b>Courgettes Bio</b> à la Provençale  <b>Compote fraîche pomme Bio</b> du chef
9-juin	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin
		<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas Végétarien</b>
<b>Férieré</b>	Lasagnes au bœuf  (s/viande : lasagnes au saumon)	<b>Tomates Bio</b> vinaigrette-basilic  <b>Jambon blanc de porc (de chez Meplon)</b> (s/viande : nuggets de blé)  Purée de pommes de terre au lait Bio	<b>Filet de colin (MSC)</b> sauce crème  <b>Boulghour Bio</b>  <b>Carottes Bio</b>  <b>Brie Bio</b>  Cake au spéculoos du chef (lait œuf farine Bio)	<b>Pastèque Bio</b>  <b>Omelette Bio</b> fraîche du chef  <b>Riz Bio</b>  <b>Brocolis Bio</b> béchamel  Mousse au chocolat du chef
	<b>Vache qui rit Bio</b>  <b>Abricots Bio</b>	<b>Melon (HVE)</b>		
16-juin	17-juin	18-juin	19-juin	20-juin
<b>Repas Végétarien (repas froid)</b>			<b>Menu Rouge de plaisir (Repas végétarien)</b>	
<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette ciboulette  <b>Œuf dur Bio</b> et mayonnaise  Taboulé (semoule Bio) & vinaigrette  <b>Fromage blanc Bio</b> et confiture	<b>Carottes râpées Bio</b> vinaigrette au citron  <b>Saucisse de filet de poulet</b> sauce basquaise (s/viande : filet de lieu (MSC))  <b>Riz Bio</b>  <b>Nectarine (HVE)</b>	<b>Filet de poisson pané (MSC)</b> sauce tartare  <b>Pommes de terre rissolées Bio</b>  <b>Haricots verts Bio</b>  <b>Camembert Bio</b>  Cake aux pépites de chocolat du chef (lait, œuf, farine Bio)	<b>Tomates Bio</b> vinaigrette  <b>Courgettes Bio</b> et aubergines à la Provençale  <b>Fusillis Bio</b> & cheddar râpé  <b>Compote fraîche pomme-betteraves Bio</b> du chef	<b>Sauté de porc</b> sauce à la moutarde (s/viande : omelette Bio du chef)  <b>Pommes de terre vapeur</b>  <b>Chou fleur Bio</b> béchamel  <b>Mimolette Bio</b>  <b>Melon (HVE)</b>

23-juin	24-juin	25-juin	26-juin	27-juin
			<b>Repas Végétarien</b>	
<b>Aiguillettes de poulet</b> sauce aigre douce (s/viande : nuggets de blé)  <b>Petits pois aux carottes Bio</b>  <b>Chanteneige Bio</b>	<b>Filet de saumon (MSC)</b> sauce aurore  <b>Cœur de blé Bio</b>  <b>Epinards Bio</b> à la béchamel  <b>Saint Nectaire AOP</b>	<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette à la framboise  <b>Coquillettes Bio</b> façon Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au saumon)  & <b>emmental Bio</b> râpé	<b>Concombres Bio</b> vinaigrette à l'échalote  <b>Galette végétarienne Bio</b> du chef sauce tomate  <b>Riz Bio</b>  Mousse au chocolat du chef	<b>Pastèque Bio</b>  <b>Boulettes de bœuf Bio</b> sauce orientale (s/viande : boulettes végétariennes)  <b>Semoule Bio</b>  <b>Légumes couscous (dont courgettes et carottes Bio)</b>  <b>Gaufre de Liège</b>
<b>Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)</b>	<b>Abricots Bio</b>	<b>Nectarine (HVE)</b>		
30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.	4-juil.
<b>Repas Végétarien</b>			<b>Repas Végétarien</b>	<b>Fish and Chips</b>
<b>Tomates Bio</b> vinaigrette  <b>Egrené végétal Bio</b> façon Bolognaise  <b>Pennes Bio</b> & <b>emmental Bio</b> râpé  <b>Melon (HVE)</b>	<b>Jambon blanc de porc (de chez Meplon)</b> (s/viande : beignets de calamars)  <b>Gratin de pommes de terre</b> façon Dauphinois  <b>Haricots verts Bio</b>  <b>Coulommiers Bio</b>  <b>Fromage blanc Bio</b> et sucre	<b>Pastèque Bio</b>  <b>Chili con carne (égrené de bœuf Bio, haricots rouges Bio, maïs, poivrons)</b> (s/viande : chili sin carne)  <b>Riz Bio</b>  <b>Compote fraîche pomme Bio</b> du chef	<b>Curry de carottes Bio</b> et de pois chiches  <b>Boulghour Bio</b>  <b>Gouda Bio</b>  Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)	<b>Salade verte Bio</b> & vinaigrette  <b>Filet de poisson pané (MSC)</b> & ketchup  Frites au four  <b>Nectarine (HVE)</b>

\*Aide UE à destination des écoles

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements