

# Menus du 1<sup>er</sup> Septembre au 17 Octobre 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.

1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.	5-sept.
<b>Repas Végétarien</b>				<b>Repas Végétarien</b>
Légumes et pois chiches Bio à l'orientale	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Œufs durs Bio & mayonnaise	Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette	Concombres Bio au maïs vinaigrette
Semoule Bio	Pommes de terre cubes	Rôti de porc sauce à l'échalote (s/viande : filet de colin MSC)	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef)	Parmentier d'égrené végétal Bio (pommes de terre, lait 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	Haricots verts Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)
	Prune Bio		Haricots verts Bio	
8-sept.	9-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.
		<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas Italien</b>
Chipolatas (Label Rouge) sauce tomate (s/viande : beignets de calamars)	Sauté de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande : boulettes végétariennes)	Omelette Bio fraîche du chef	Carottes râpées Bio à la vinaigrette	Tomates Bio vinaigrette basilic
Cœur de blé Bio	Potatoes	Pommes de terre boulangères	Filet de saumon (MSC) sauce aurore	Lasagnes au bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes aux légumes du chef)
Epinards Bio béchamel	Salade verte Bio & vinaigrette	Petits pois Bio	Boullghour Bio	Mousse du chef au chocolat blanc façon Straciatella
Gouda Bio	Chanteneige Bio	Brie Bio	Courgettes Bio à la Provençale	
Raisins Bio	Pastèque Bio	Tarte aux abricots du chef (lait et œuf Bio)	Fromage blanc Bio et confiture	
15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.
<b>Repas Végétarien</b>			<b>Repas Végétarien</b>	
Chili sin carne (haricots rouges Bio, tomates, maïs, poivrons)	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Emincé de filet de poulet sauce aux épices (s/viande : boulettes végétariennes)	Concombres Bio vinaigrette	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)
Riz Bio	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : boulettes de blé)	Semoule Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Filet de colin (MSC) sauce façon Nantua
Saint Nectaire AOP	Coquillettes Bio & sauce béchamel	Carottes Bio	Edam Bio	Pommes de terre cubes
Compote fraîche pomme Bio du chef	Prune Bio	Edam Bio	Banane Bio	Chou fleur Bio à la béchamel
		Crème biscuitée du chef (œuf et lait Bio)	Fromage blanc Bio et sucre	Melon HVE
22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.
<b>Repas Végétarien</b>				
Carottes râpées Bio vinaigrette	Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce à la moutarde (s/viande : beignets de calamars)	Sauté de bœuf façon Carbonade (s/viande : filet de saumon (MSC) sauce au pain d'épices)	Tomates Bio vinaigrette persillée	Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : omelette Bio du chef)
Bolognaise de lentilles Bio	Boullghour Bio	Pommes de terre rissoles Bio	Filet de lieu (MSC) sauce au citron	Riz Bio
Pennes Bio	Haricots verts Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Gnocchis de pommes de terre Bio à la crème	Courgettes Bio à la Provençale
& râpé Bio	Camembert Bio	Mimolette Bio	Petits pois Bio	Saint Morêt Bio
Fromage blanc Bio et cassonade	Raisins Bio	Poire	Crème à la vanille du chef (lait Bio)	Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait et œuf Bio)

29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.
		<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas Végétarien</b>
Goulash de porc (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de saumon (MSC) sauce aux herbes	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Velouté de courgettes Bio	Céleri râpé Bio rémoulade
Cœur de blé Bio	Pommes de terre	Coquillettes Bio sauce aux 3 fromages	Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : nuggets de blé)	Galette végétarienne Bio du chef
Brocolis Bio béchamel	Epinards Bio à la béchamel		Lingots du Nord (Label Rouge) à la tomate	Semoule Bio & sauce tomate
Brie Bio	Mimolette Bio		Pommes de terre	
Compote fraîche pomme Bio fleur d'oranger du chef	Prune Bio	Pomme	Gâteau au fromage blanc Bio (œuf et farine Bio)	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)
6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.	10-oct.
				<b>Repas Végétarien</b>
Macédoine de légumes Bio mayonnaise	Filet de poisson pané (MSC)	Concombres Bio à la vinaigrette	Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : filet de lieu (MSC))	Pizza au fromage (dont emmental Bio)
Fusillis Bio façon Carbonara (lardons)	Pommes de terre noisettes & ketchup	Parmentier de bœuf Bio (pommes de terre, lait Bio)	Riz Bio	Omelette fraîche Bio du chef sauce aux champignons
(s/viande : Fusillis Bio au thon)		(s/viande : parmentier d'égrené végétal Bio)	Petits pois Bio	Boullghour Bio
& emmental râpé Bio	Salade verte Bio & vinaigrette		Vache qui rit Bio	Chou fleur Bio à la béchamel
Raisins Bio	Banane Bio		Gâteau aux poires du chef (œuf, lait et farine Bio)	Mousse au chocolat du chef
13-oct.	14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.
	<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas Végétarien</b>	<b>Repas Portugais</b>
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Œufs durs Bio & mayonnaise	Filet de colin (MSC) sauce aurore	Curry de carottes et de pois chiches Bio	Accras de morue
Bœuf façon Marengo (s/viande : beignets de calamars)	Gnocchis de pommes de terre Bio à la crème fromagère	Cœur de blé Bio		Feijoada (sauce, haricots rouges Bio, chorizo) (s/viande : haricots rouges Bio, tomates, poivrons)
Purée de pommes de terre au lait Bio	Epinards Bio à la béchamel	Haricots verts Bio	Semoule Bio	Riz Bio
		Chanteneige Bio	Gouda Bio	
Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Prune Bio	Compote fraîche pomme Bio du chef	Poire	Flan pâtissier du chef façon Pasteis de nata

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements