

# Menus du 3 Novembre au 19 Décembre 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.

3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.
<b>Repas Végétarien</b>				<b>Repas Végétarien</b>
Velouté de <b>carottes Bio</b>	<b>Saucisse de filet de poulet</b> sauce aux champignons (s/viande : beignets de calamars)	<b>Filet de saumon (MSC)</b> sauce au citron	Taboulé ( <b>semoule Bio</b> )	<b>Céleri râpé Bio</b> rémoulade
Bolognaise de <b>lentilles Bio</b>	<b>Boulghour Bio</b>	<b>Riz Bio</b>	<b>Sauté de porc</b> sauce à la moutarde (s/viande : <b>filet de lieu (MSC)</b> )	Tarte <b>pommes de terre</b> , oignons, <b>fromages Bio</b> (mimolette et emmental Bio)
<b>Coquillettes Bio</b> & <b>emmental Bio</b> râpé	<b>Brocolis Bio</b> à la béchamel	<b>Haricots verts Bio</b>	<b>Petits pois-carottes Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> et vinaigrette
<b>Orange Bio</b>	<b>Vache qui rit Bio</b>	<b>Camembert Bio</b>	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> du chef	Mousse au chocolat du chef
10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.
				<b>Repas Végétarien</b>
<b>Filet de colin (MSC)</b> sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)	<b>Férié</b>	<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette à la framboise	Soupe de <b>pois cassés Bio</b>	Pizza au fromage ( <b>emmental Bio</b> )
<b>Cœur de blé Bio</b>		<b>Jambon blanc de porc</b> (s/viande : nuggets de blé)	Blanquette de <b>volaille</b> (s/viande : blanquette de <b>lieu (MSC)</b> )	<b>Omelette Bio</b> fraîche du chef
<b>Epinards Bio</b> béchamel		<b>Macaronis Bio</b> & sauce béchamel	<b>Riz Bio</b>	Purée de pommes de terre et de <b>potimarron au lait Bio</b>
<b>Mimolette Bio</b>			<b>Carottes Bio</b>	<b>Banane Bio</b>
<b>Fromage blanc Bio</b> et confiture		Crème au caramel du chef ( <b>œuf et lait Bio</b> )	Gâteau au <b>yaourt Bio</b> du chef ( <b>lait œuf et farine Bio</b> )	
17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.
<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas Allemand</b>
<b>Œuf dur Bio</b> mayonnaise	<b>Emincé de filet de poulet</b> sauce aux oignons (s/viande : <b>filet de colin (MSC)</b> )	<b>Carottes et pois chiches Bio</b> à l'orientale	Velouté de <b>légumes Bio</b>	Salade Krautsalat (salade de <b>chou blanc Bio</b> vinaigrette au cumin)
Gratin de <b>pommes de terre</b> Dauphinois	<b>Cœur de blé Bio</b>	<b>Semoule Bio</b>	Lasagnes au <b>bœuf Bio</b> du chef (s/viande : lasagnes aux <b>légumes Bio</b> du chef)	Currywurst (saucisse sauce tomate au curry) (s/viande : <b>galette végétarienne Bio</b> du chef)
<b>Haricots verts Bio</b>	<b>Chou fleur Bio</b> béchamel	<b>Edam Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> et vinaigrette	Potatoes 
<b>Compote fraîche pomme Bio</b> biscuitée du chef	<b>Tomette Bio locale</b>			Cheesecake du chef façon Käsekuchen
24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
				<b>Repas Végétarien</b>
<b>Carottes râpées Bio</b> vinaigrette	<b>Filet de poisson pané (MSC)</b> sauce tartare	<b>Saucisse de filet de poulet</b> sauce tomate (s/viande : beignets de calamars)	<b>Crêpinette de porc Saveur en Or</b> sauce brune (s/viande : <b>omelette Bio</b> du chef)	Velouté de <b>potimarron Bio</b>
<b>Sauté de bœuf</b> façon goulash (s/viande : boulettes végétariennes)	<b>Emincé de poireaux</b> béchamel	<b>Boulghour Bio</b>	<b>Lentille aux carottes Bio</b> à la tomate	Parmentier à l' <b>égrené végétal Bio</b>
<b>Fusillis Bio</b>	<b>Pommes de terre</b> boulangères	<b>Epinards Bio</b> béchamel	<b>Chanteneige Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> et vinaigrette
<b>Yaourt fermier sucré</b> (Ferme de la Clarine)	<b>Gouda Bio</b>	<b>Compote pomme poire Bio</b> fraîche du chef	Tarte au chocolat du chef ( <b>œuf et lait Bio</b> )	<b>Orange Bio</b>
	<b>Ananas Bio</b>			

1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.
		<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas Végétarien</b>
<b>Céleri râpé Bio</b> rémoulade	<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette à la framboise	Velouté de <b>brocolis Bio</b>	<b>Filet de saumon (MSC)</b> sauce nantua	<b>Galette végétarienne Bio</b> du chef
<b>Aiguillettes de poulet</b> façon Tajine (s/viande : <b>filet de lieu (MSC)</b> )	<b>Jambon blanc de porc</b> (s/viande : nuggets de blé)	Pizza aux 3 fromages (mozzarella, <b>mimolette et emmental Bio</b> )	<b>Gratin dauphinois</b>	<b>Cœur de blé Bio</b>
<b>Semoule Bio</b> aux petits légumes	<b>Coquillettes Bio</b> & sauce béchamel	<b>Salade verte Bio</b> et vinaigrette	<b>Petits pois Bio</b>	<b>Carottes Bio</b> à la crème
<b>Clémentine Bio</b>	<b>Fromage blanc Bio</b> et cassonade	<b>Banane Bio</b>	<b>Mimolette Bio</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b>
8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.
		<b>Repas de Noël des centres</b>	<b>Repas Végétarien</b>	
Soupe de <b>légumes Bio</b>	<b>Filet de colin (MSC)</b> sauce aurore	Pâté en croûte (s/viande : terrine de poisson)	<b>Macédoine de légumes (CE2)</b> à la mayonnaise	<b>Rôti de porc</b> sauce à la Provençale (s/viande : boulettes végétariennes)
Chili con carne ( <b>égrené de bœuf et haricots rouges Bio</b> , maïs, poivrons, tomates) (s/viande : chili sin carne)	<b>Chou fleur Bio</b> à la béchamel	<b>Sauté de poulet</b> sauce aux champignons (s/viande : <b>filet de saumon (MSC)</b> )	<b>Fusillis Bio</b> sauce aux 3 fromages	<b>Boulghour Bio</b>
<b>Riz Bio</b>	<b>Pommes de terre</b> boulangères	Pommes noisettes	<b>Compote pomme banane Bio</b> fraîche du chef	<b>Epinards Bio</b> béchamel
<b>Kiwi Bio</b>	<b>Poire</b>	<b>Haricots verts Bio</b>	<b>Yaourt fermier aromatisé</b> (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)	<b>Edam Bio</b>
15-déc.	16-déc.	17-déc.	18-déc.	19-déc.
<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas Végétarien</b>	<b>Repas de Noël</b>	
Pizza au fromage (dont <b>emmental Bio</b> )	<b>Filet de poisson pané (MSC)</b> sauce tartare	<b>Omelette Bio</b> fraîche du chef	Tartinade de thon au fromage ail et fines herbes & biscotte	Velouté de <b>butternut Bio</b>
Curry de <b>carottes et de pois chiches Bio</b>	Purée de pommes de terre ( <b>lait Bio</b> )	<b>Riz Bio</b> sauce aigre douce	<b>Emincé de filet de poulet</b> sauce aux marrons et pain d'épices (s/viande : <b>filet de merlu (MSC)</b> )	<b>Coquillettes Bio</b> façon Carbonara (s/viande : carbonara de saumon)
<b>Semoule Bio</b>	<b>Brocolis Bio</b>	<b>Petits pois Bio</b>	<b>Pommes Duchesse</b>	<b>Haricots verts Bio</b> & <b>emmental Bio</b> râpé
<b>Clémentine Bio</b>	<b>Vache qui rit Bio</b>	<b>Mimolette Bio</b>	<b>Bûche de Noël</b> du chef : crêpe roulée chocolat/poire	<b>Banane Bio</b>
	<b>Fromage blanc Bio</b> et sucre	<b>Gaufre de Liège</b>		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements