

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.

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

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements