

Menus du 5 Janvier au 3 Février 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE CAPPELLE-EN-PEVELE

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

5-janv. Repas Végétarien	6-janv.	7-janv.	8-janv.  Epihanie	9-janv.	26-janv. Repas Végétarien	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv. Repas Végétarien
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale Semoule Bio  Mimolette Bio	Céleri râpé Bio remoulade Hachis Parmentier de bœuf Bio (lait Bio) (s/viande : parmentier d'égréné végétal Bio)	Soupe de potimarron Bio Emincé de filet de poulet sauce tomate (s/viande : omelette Bio du chef) Cœur de blé Bio	Betteraves Bio à la vinaigrette ciboulette Coquillettes Bio à la Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au saumon) & emmental Bio râpé Chou fleur Bio béchamel	Fillet de colin (MSC) sauce au citron Riz Bio Haricots verts Bio Tommette Bio locale	Chou rouge et carottes râpés Bio vinaigrette Egrené végétal Bio façon Bolognaise Macaronis Bio & emmental Bio râpé	Macédoine de légumes (CE2) mayonnaise Emincé de filet de poulet sauce crème à la moutarde (s/viande : omelette Bio du chef) Pommes de terre boulangères	Crépinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : nuggets de blé) Epinards Bio béchamel	Filet de colin (MSC) sauce aux herbes Carottes Bio	Velouté de légumes Bio Tarte aux 2 fromages et aux pommes de terre (lait, œuf, emmental et mimolette Bio)
Pomme	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Kiwi Bio	Galette des rois à la pomme	Mousse au chocolat du chef	Fromage blanc Bio et confiture 	Kiwi Bio	Crème à la vanille du chef (lait, œuf Bio)	Riz Bio Gouda Bio	Salade verte Bio & vinaigrette Orange Bio
12-janv.	13-janv.	Voyage en Amérique		14-janv.	15-janv.	16-janv. Repas Végétarien	2-févr. Chandeleur	3-févr.	4-févr.
Carottes râpées Bio à la vinaigrette						Salade d'haricots verts Bio		Céleri râpé Bio remoulade	Velouté de brocolis Bio
Chipolatas Label Rouge (s/viande : nuggets de blé)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Chili con carne (égréné de bœuf et haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) (s/viande : chili sin carne)				Galette de blé noir	Beignets de calamars à la romaine	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce (s/viande : filet de lieu (MSC))	Sauté de bœuf façon Tajine (s/viande : boulettes végétariennes)
Pommes de terre boulangères Compote fraîche pomme Bio (à servir chaude)	Pommes de terre noisettes Salade verte Bio & vinaigrette	Riz Bio				Gamiture lardons béchamel (s/viande : béchamel aux champignons)	Purée de pommes de terre au lait Bio	Coquillettes Bio	Lasagnes végétariennes du chef (lentilles et carottes Bio)
 Clémentine Bio	Camembert Bio	Gouda Bio				Emmental râpé Bio	Brocolis Bio béchamel	Mimolette Bio	Semoule Bio aux petits légumes
	Fromage blanc Bio nature et cassonade						Crêpe sucrée	Poire	Salade verte Bio & vinaigrette
19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv. Repas Végétarien	23-janv. Repas Suisse					Camembert Bio
Velouté de butternut Bio									Compote fraîche pomme Bio du chef
Sauté de poulet sauce au curry (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de saumon (MSC) sauce aurore	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Sauté de bœuf façon goulash (s/viande : filet de colin (MSC))							
Riz Bio	Endives à la béchamel								
Petits pois Bio	Cœur de blé Bio	Flageolets Label Rouge aux pommes de terre à la tomate							
 Ananas Bio	Edam Bio								
	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)								
	Orange Bio								

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Légende :  BIO  REGIONAL  LABELLISE

MSC (Marine Stewardship Council) : ce label MSC « pêche durable » permet d'attester que le poisson a été pêché dans le respect de l'environnement, en préservant les espèces et les écosystèmes marins. Il garantit également la traçabilité du produit, de l'océan à l'assiette.

CE2 (Certification Environnementale niveau 2) : second label que les exploitants peuvent obtenir après la CE1. Il s'appuie sur un cahier des charges composé de 16 réglementations et 25 points de contrôle liés à la préservation de la biodiversité, l'irrigation et la gestion des engrangements et les produits phytosanitaires.

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.

*Aide UE à destination des écoles