

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.

Légende :



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 engrais 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.

5-janv.	6-janv.	7-janv.	8-janv. 	9-janv.
Repas Végétarien			Epiphanie	
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Céleri râpé Bio rémoulade	Soupe de potimarron Bio	Betteraves Bio à la vinaigrette ciboullette	Filet de colin (MSC) sauce au citron
Semoule Bio	Hachis Parmentier de bœuf Bio (lait Bio) (s/viande : parmentier d'égrené végétal Bio)	Emincé de filet de poulet sauce tomate (s/viande : omelette Bio du chef)	Coquillettes Bio à la Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au saumon) & emmental Bio râpé	Riz Bio
Mimolette Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Cœur de blé Bio	Chou fleur Bio béchamel	Haricots verts Bio
Pomme		Kiwi Bio	Galette des rois à la pomme	Tommette Bio locale
				Mousse au chocolat du chef
12-janv.	13-janv.	14-janv. 	15-janv.	16-janv.
		Voyage en Amérique		Repas Végétarien
Carottes râpées Bio à la vinaigrette	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Chili con carne (égrené de bœuf et haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) (s/viande : chili sin carne)	Velouté de légumes Bio	Pizza au fromage (dont emmental Bio)
Chipolatas Label Rouge (s/viande : nuggets de blé)	Pommes de terre noisettes	Riz Bio	Aiguillettes de poulet sauce aux champignons (s/viande : filet de lieu (MSC))	Omelette Bio fraîche du chef
Pommes de terre boulangères	Salade verte Bio & vinaigrette	Gouda Bio	Fusillis Bio	Boullghour Bio
Compote fraîche pomme Bio (à servir chaude)	Camembert Bio	Cookie aux pépites de chocolat du chef (œuf et farine Bio)		Epinauds Bio béchamel
Clémentine Bio	Fromage blanc Bio nature et cassonade		Banane Bio	Crème au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)
19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.
			Repas Végétarien	Repas Suisse 
Velouté de butternut Bio	Filet de saumon (MSC) sauce aurore	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Galette végétarienne Bio du chef	Salade verte Bio et vinaigrette
Sauté de poulet sauce au curry (s/viande : boulettes végétariennes)	Endives à la béchamel	Sauté de bœuf façon goulash (s/viande : filet de colin (MSC))	Purée de légumes Bio et de pommes de terre (lait Bio)	Salami & Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : beignets de calamars)
Riz Bio	Cœur de blé Bio	Flageolets Label Rouge aux pommes de terre à la tomate		Gratin de pommes de terre au fromage à raclette
Petits pois Bio	Edam Bio		Vache qui rit Bio	Brownie au chocolat du chef façon Pavé Balois (farine et œuf Bio)
Ananas Bio	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Orange Bio	Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	

26-janv.	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.
Repas Végétarien				Repas Végétarien
Chou rouge et carottes râpés Bio vinaigrette	Macédoine de légumes (CE2) mayonnaise	Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : nuggets de blé)	Filet de colin (MSC) sauce aux herbes	Velouté de légumes Bio
Egrené végétal Bio façon Bolognaise	Emincé de filet de poulet sauce crème à la moutarde (s/viande : omelette Bio du chef)	Epinauds Bio béchamel	Carottes Bio	Tarte aux 2 fromages et aux pommes de terre (lait, œuf, emmental et mimolette Bio)
Macaronis Bio	Pommes de terre boulangères	Boullghour Bio	Riz Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
& emmental Bio râpé	Haricots verts Bio	Brie Bio	Gouda Bio	Orange Bio
Fromage blanc Bio et confiture	Kiwi Bio	Crème à la vanille du chef (lait, œuf Bio)	Pudding pépites de chocolat du chef (pain lait œuf Bio)	
2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.
Chandeleur				Repas Végétarien
Salade d'haricots verts Bio	Beignets de calamars à la romaine	Céleri râpé Bio rémoulade	Velouté de brocolis Bio	Lasagnes végétariennes du chef (lentilles et carottes Bio)
Galette de blé noir	Purée de pommes de terre au lait Bio	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce (s/viande : filet de lieu (MSC))	Sauté de bœuf façon Tajine (s/viande : boulettes végétariennes)	
Gamiture lardons béchamel (s/viande : béchamel aux champignons)	Brocolis Bio béchamel	Coquillettes Bio	Semoule Bio aux petits légumes	Salade verte Bio & vinaigrette
Emmental râpé Bio	Mimolette Bio	Fromage blanc Bio et sucre	Banane Bio	Camembert Bio
Crêpe sucrée	Poire			Compote fraîche pomme Bio du chef
9-févr.	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.
		Repas Espagnol (Végétarien) 		Repas Végétarien
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Filet de lieu (MSC) sauce nantua	Tortilla de patatas (œuf Bio, pommes de terre, oignons)	Velouté de légumes Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette
Saucisse de filet de poulet façon Rougail (s/viande : nugget de blé)	Petits pois Bio	Légumes piperade	Quiche lorraine (œuf lait et farine Bio) (s/viande : quiche au fromage)	Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce crème et emmental râpé Bio
Riz Bio	Boullghour Bio	Saint Morêt Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	
Chou fleur Bio béchamel	Saint Nectaire AOP	Flan pâtissier au yaourt du chef façon Cuajada (farine lait œuf Bio)	Ananas Bio	Mousse au chocolat du chef
Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Clémentine Bio			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Aide UE à destination des écoles