

Menus du 2 Mars au 10 Avril 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE CAPELLE-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.

2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Repas Végétarien Macédoine de légumes (label CE2) mayonnaise Chili sin carne (égrené végétal Bio, haricots rouges Bio, maïs, poivrons) Riz Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme des anneaux)	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé) Coquillettes Bio sauce béchamel Emmental Bio râpé Ananas Bio	Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : beignets de calamars) Cœur de blé Bio Chou fleur Bio béchamel Vache qui rit Bio Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)	Repas Végétarien Galette végétarienne Bio du chef sauce aux épices Purée de carottes Bio et de pommes de terre (lait Bio) Saint Nectaire AOP Banane Bio	Filet de lieu (MSC) sauce façon nantua Haricots verts Bio Boulghour Bio Mimolette Bio Compote fraîche pomme Bio du chef
9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
Velouté de carottes Bio Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes) Flageolets Label Rouge aux pommes de terre Orange Bio	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Epinards Bio à la béchamel Riz Bio Camembert Bio local Pomme	Repas Végétarien Céleri râpé Bio rémoulade Pizza tomate mozzarella emmental Bio Salade verte Bio & vinaigrette Fromage blanc Bio et sucre	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : omelette Bio du chef) Cœur de blé Bio Petits pois Bio Chanteneige Bio Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	Repas flamand Endives aux dés de fromage vinaigrette miel et épices Sauté de bœuf façon Carbonade (s/viande : filet de colin (MSC)) Frites au four Crème au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)
16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
Repas Végétarien Carottes et pois chiches Bio façon Tajine Semoule Bio Gouda Bio Compote fraîche pomme Bio vanille du chef	Velouté de brocolis Bio Rôti de porc sauce au poivre (s/viande : filet de saumon (MSC)) Gratin de pommes de terre façon Dauphinois Mandarine Bio	Filet de colin (MSC) sauce crème Haricots verts Bio Pommes de terre rissolées Bio Cantal AOP Kiwi Bio	Menu Irlandais Salade verte Bio & vinaigrette Chicken & leek Pie (quiche au poulet et aux poireaux du chef) (s/viande : quiche au fromage) Pudding du chef aux pépites de chocolat (pain lait œuf Bio)	Repas Végétarien Œuf dur Bio mayonnaise Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce tomate & emmental Bio râpé Fromage blanc Bio & cassonade

23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
Potage de légumes Bio Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : égrené végétal Bio sauce tomate) Macaronis Bio & emmental Bio râpé Pomme	Roulade de porc (s/viande : œuf dur Bio et mayonnaise) Blanquette de saumon (MSC) Riz Bio Carottes Bio Banane Bio	Haricots verts Bio à la Grecque (fêta, olives) vinaigrette huile d'olive Aiguillettes de poulet sauce aux épices (s/viande : boulettes végétariennes) Semoule Bio Compote fraîche pomme banane Bio du chef	Chipolatas Label Rouge (s/viande : beignets de calamars) Purée de pommes de terre et de pois cassés Bio Brie Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme des anneaux)	Repas Végétarien Omelette Bio fraîche du chef sauce aux herbes Brocolis Bio à la béchamel Cœur de blé Bio Mimolette Bio Mousse au chocolat du chef
30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.
Repas Végétarien Pizza au fromage (emmental Bio) Jambalaya de légumes (piperade tomates poivrons oignons et haricots rouges Bio) Riz Bio Orange Bio	Saucisse de filet de poulet sauce moutarde (s/viande : filet de lieu (MSC)) Haricots verts Bio Boulghour Bio Tommette Bio locale Fromage blanc Bio & sucre	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Pommes de terre cubes Epinards Bio béchamel Gouda Bio Crème au chocolat du chef (lait Bio)	Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette Parmentier d'égrené végétal Bio (pois, fèves Bio et pommes de terre) Compote fraîche pomme Bio du chef	Potage à la tomate Bio Tartiflette (pommes de terre, oignons, lardons) (s/viande : tartiflette sans lardons) Salade verte Bio et vinaigrette Ananas Bio
6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.
Lundi de Pâques				
Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon) Vache qui rit Bio Kiwi Bio				
Repas de Pâques Tartine d'œufs durs Bio mayonnaise persil Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé) Purée de pommes de terre (lait Bio) Edam Bio Banane Bio				
Sauté de poulet sauce crémeuse aux asperges (s/viande : cassiolette de colin MSC) Pommes noisettes Poêlée cordiale de légumes (label CE2) (carottes, céleri, haricots verts, oignons) Tartelette à la mousse de fraise du chef				
Concombres Bio à la vinaigrette Tarte aux 2 fromages et aux pommes de terre (lait, œuf, emmental et mimolette Bio) Salade verte Bio et vinaigrette Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux)				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Aide UE à destination des écoles