

# Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026

## RESTAURANT SCOLAIRE DE CAPPELLE-EN-PEVELE

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

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 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.

| 27-avr.  | 28-avr.   | 29-avr.   | 30-avr.  | 1-mai  |
|--|---|---|--|--|
| <b>Repas Végétarien</b>  |   |   | <b>Repas Végétarien</b>  |  |
| Œuf dur Bio & mayonnaise<br><br>Curry de légumes et pois chiches Bio<br><br>Semoule Bio<br><br>Yaourt fermier à l'abricot (Ferme des Anneaux)                        | Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de lieu (MSC))<br><br>Riz Bio<br><br>Tomate Bio provençale<br><br>Tommelte Bio locale<br><br>Orange Bio  | Chipolatas Label Rouge (s/viande : beignets de calamars)<br><br>Lentilles Bio<br><br>Pommes de terre au jus<br><br>Gouda Bio<br><br>Gâteau du chef au fromage blanc Bio (lait œuf farine Bio) | Concombres Bio vinaigrette<br><br>Egréné végétal Bio façon Bolognaise<br><br>Coquillettes Bio & emmental Bio râpé<br><br>Mousse au chocolat du chef  | <b>Férialé</b>   |
| 4-mai  | 5-mai   | 6-mai   | 7-mai  | 8-mai  |
|  | <b>Hot Dog Party</b>  | <b>Repas Végétarien</b>   |  |  |
| Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)<br><br>Saint Morêt Bio<br><br>Pomme   | Salade verte Bio & vinaigrette<br><br>Pain Hot Dog Bio, ketchup, sauce de Strasbourg (s/viande : nuggets de blé)<br><br>Pommes noisettes<br><br><br><br>Banane Bio | Tomates Bio vinaigrette balsamique<br><br>Tarte pommes de terre, oignons, fromage Bio du chef<br><br>Salade verte Bio & vinaigrette<br><br>Fromage blanc Bio et sucre                         | Filet de colin (MSC) sauce au citron<br><br>Boullghour Bio<br><br>Courgettes Bio à la Provençale<br><br>Mimolette Bio<br><br>Compote fraîche pomme Bio du chef   | <b>Férialé</b>   |
| 11-mai   | 12-mai  | 13-mai  | 14-mai   | 15-mai   |
|  |   |   |  |  |
| Raviolis au bœuf sauce tomate (s/viande : raviolis aux légumes sauce tomate)<br><br>& emmental Bio râpé<br><br>Vache qui rit Bio<br><br>Poire                        | Carottes Bio râpées à la vinaigrette<br><br>Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : beignets de calamars)<br><br>Purée de pommes de terre au lait Bio<br><br>Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux)                                     | Aiguillettes de poulet sauce aux oignons (s/viande : boulettes végétarienne)<br><br>Boullghour Bio<br><br>Haricots verts Bio<br><br>Gouda Bio<br><br>Crème au chocolat du chef (lait Bio)     | <b>Férialé</b>   | <b>Pont</b>  |
| 18-mai   | 19-mai  | 20-mai  | 21-mai   | 22-mai   |
|  |   | <b>Repas Végétarien</b>   | <b>Repas Oriental</b>  | <b>Repas Végétarien</b>  |
| Filet de poisson pané (MSC) & sauce tartare<br><br>Brocolis Bio béchamel<br><br>Pommes de terre quartiers<br><br>Camembert Bio<br><br>Fromage blanc Bio et cassonade | Betteraves Bio vinaigrette persillée<br><br>Fusillis Bio façon Carbonara (s/viande : Fusillis Bio au saumon)<br><br>& emmental Bio râpé<br><br>Banane Bio   | Pizza tomate mozzarella emmental Bio<br><br>Salade verte Bio & vinaigrette<br><br>Compote fraîche pomme Bio du chef<br><br>Gallettes bretonnes Bio  | Salade de concombres et tomates Bio, olives vinaigrette à l'huile d'olive<br><br>Merguez Bio sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)<br><br>Semoule Bio<br><br>Légumes couscous (dont courgettes et carottes Bio)<br><br>Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio) | Omelette Bio fraîche du chef sauce forestière<br><br>Cœur de blé Bio<br><br>Petits pois Bio<br><br>Edam Bio<br><br>Fraises & sucre |

| 25-mai  | 26-mai  | 27-mai   | 28-mai   | 29-mai   |
|---|---|--|--|--|
|   |   |  |  | <b>Repas Végétarien</b>  |
|   |   |  | Haricots verts Bio à la Grecque (tomates, fêta)<br><br>Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : beignets de calamars)<br><br>Purée de pommes de terre au lait Bio<br><br>Abricots Bio | Carottes Bio râpées à la vinaigrette<br><br>Pastachiches (HVE) sauce tomate et emmental Bio râpé<br><br>Yaourt fermier à la framboise (Ferme des Anneaux)  |
| <b>Férialé</b>  | Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)<br><br>Chanteneige Bio<br><br>Orange Bio   | Filet de colin (MSC) sauce aux herbes<br><br>Riz Bio<br><br>Epinards Bio à la béchamel<br><br>Mimolette Bio<br><br>Mousse au chocolat du chef                            |  |  |
| 1-juin  | 2-juin  | 3-juin   | 4-juin   | 5-juin   |
|   |   | <b>Repas Végétarien</b>  |  | <b>Repas Végétarien</b>  |
| Tomates Bio vinaigrette échalotes<br><br>Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce moutarde (s/viande : boulettes végétariennes)<br><br>Coquillettes Bio<br><br>Nectarine (HVE)                                 | Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)<br><br>Emincé de filet de poulet sauce crème (s/viande : omelette Bio du chef)<br><br>Riz Bio<br><br>Haricots verts Bio<br><br>Melon (HVE) | Concombres Bio vinaigrette<br><br>Curry de légumes Bio<br><br>Semoule Bio<br><br>Fromage blanc Bio nature et cassonade   | Filet de lieu (MSC) sauce aurore<br><br>Pommes de terre rissolées Bio<br><br>Chou fleur Bio béchamel<br><br>Gouda Bio<br><br>Tarte aux abricots du chef (lait Bio)                                     | Galette végétarienne Bio du chef<br><br>Courgettes Bio à la Provençale<br><br>Brie Bio local<br><br>Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef  |
| 8-juin  | 9-juin  | 10-juin  | 11-juin  | 12-juin  |
|   |   |  | <b>Repas Végétarien</b>  | <b>Repas Mexicain</b>  |
| Betteraves Bio vinaigrette persillée<br><br>Boulettes de bœuf Bio sauce tomate (s/viande : égréné végétal Bio)<br><br>Fusillis<br><br>Emmental Bio râpé<br><br>Yaourt fermier à la fraise (Ferme des Anneaux) | Filet de colin (MSC) sauce crème<br><br>Boullghour Bio<br><br>Carottes Bio<br><br>Camembert Bio<br><br>Abricots Bio   | Tomates Bio vinaigrette-basilic<br><br>Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé)<br><br>Purée de pommes de terre au lait Bio<br><br>Pastèque Bio | Omelette Bio fraîche du chef sauce béchamel<br><br>Cœur de blé Bio<br><br>Brocolis Bio vapeur<br><br>Tomme noire IGP<br><br>Crème dessert à la vanille du chef (lait et œuf Bio)                       | Guacamole au fromage blanc et chips Tortilla<br><br>Aiguillettes de poulet à la Mexicaine (poivrons, tomates, épices Mexicaines) (s/viande : filet de merlu MSC))<br><br>Riz Bio<br><br>Gâteau aux amandes du chef (œuf farine Bio) façon Torta de Cielo |



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menus du 27 Avril au 3 Juillet 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.

| 15-juin  | 16-juin  | 17-juin   | 18-juin   | 19-juin   |
|--|--|---|---|---|
|  | <b>Repas froid</b>   | <b>Repas végétarien</b>   |   | <b>Repas végétarien</b>   |
| Concombres Bio aux dés de fromage et vinaigrette                     |  | Melon (HVE)   |   | Œuf dur Bio et mayonnaise   |
| Filet de poisson pané (MSC) & sauce tartare                          | Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : rouleau de surimi) et mayonnaise | Tortellonis Bio ricotta épinards sauce tomate                               | Emincé de filet de poulet sauce aux épices (s/viande : boulettes végétariennes) | Tarte pommes de terre, oignons, fromage Bio du chef                           |
| Gratin de pommes de terre façon Dauphinois                           | Carottes râpées Bio vinaigrette au citron  | & emmental Bio râpé   | Semoule Bio   | Salade verte Bio & vinaigrette  |
| Compote fraîche pomme Bio du chef                                    | Chips  |   | Ratatouille Bio du chef   |   |
|  | Vache qui rit Bio  |   | Mimolette Bio   |   |
|  | Pastèque Bio   | Cake aux pépites de chocolat du chef (lait, œuf, farine Bio)                | Fromage blanc Bio et sucre  | Nectarine (HVE)   |
| 22-juin  | 23-juin  | 24-juin   | 25-juin   | 26-juin   |
|  |  |   | <b>Repas Végétarien</b>   |   |
| Macédoine de légumes Bio mayonnaise                                  |  | Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette                                  |   | Melon (HVE)   |
| Chipolatas Label Rouge sauce rougail (s/viande : filet de colin MSC) | Filet de saumon (MSC) sauce nantua   | Aiguillettes de poulet sauce au Maroilles (s/viande : omelette Bio du chef) | Lasagnes végétariennes (légumes Bio à la Provençale) du chef                    | Galette de boughour Bio aux lardons du chef (s/viande : galette végétarienne) |
| Riz Bio  | Cœur de blé Bio  | Pommes de terre noisette  |   | Tomates Bio à la vinaigrette  |
|  | Epinards Bio à la béchamel   |   | Saint Nectaire AOP  |   |
| Yaourt fermier à l'abricot (Ferme des Anneaux)                       | Gouda Bio  |   | Compote fraîche pomme Bio vanille du chef                                       | Mousse au chocolat du chef  |
|  | Abricots Bio   | Nectarine (HVE)   |   |   |
| 29-juin  | 30-juin  | 1-juil.   | 2-juil.   | 3-juil.   |
| <b>Repas Végétarien</b>  |  |   | <b>Repas Végétarien</b>   | <b>Burger Fish Party</b>  |
| Concombres Bio vinaigrette   | Pizza au fromage Bio   |   |   | Salade verte Bio & vinaigrette  |
| Bolognaise de lentilles Bio  | Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : beignet de calamars)       | Quiche lorraine du chef (œuf et lait Bio) (s/viande : quiche au fromage)    | Carottes et pois chiches Bio à l'orientale                                      | Pain burger Bio, poisson pané (MSC), cheddar, ketchup                         |
| Coquillettes Bio   | Riz Bio  |   | Semoule Bio   | Frites au four  |
| & emmental Bio râpé  | Petits pois Bio  | Salade verte Bio & vinaigrette  |   |   |
|  |  | Edam Bio  | Coulommiers Bio   |   |
| Fromage blanc Bio et cassonade                                       | Nectarine (HVE)  | Compote fraîche pomme Bio du chef   | Pastèque Bio  | Cookie aux pépites de chocolat du chef (œuf lait farine Bio)                  |



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements