

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

25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai
				Repas Végétarien
Férialé	Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon) Chanteneige Bio Orange Bio	Filet de colin (MSC) sauce aux herbes Riz Bio Epinards Bio à la béchamel Mimolette Bio Mousse au chocolat du chef	Haricots verts Bio à la Grecque (tomates, fêta) Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : beignets de calamars) Purée de pommes de terre au lait Bio Abricots Bio	Carottes Bio râpées à la vinaigrette Pastachiches (HVE) sauce tomate et emmental Bio râpé Yaourt fermier à la framboise (Ferme des Anneaux)
1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin
		Repas Végétarien		Repas Végétarien
Tomates Bio vinaigrette échalotes Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce moutarde (s/viande : boulettes végétariennes) Coquillettes Bio Nectarine (HVE)	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise) Emincé de filet de poulet sauce crème (s/viande : omelette Bio du chef) Riz Bio Haricots verts Bio Melon (HVE)	Concombres Bio vinaigrette Curry de légumes Bio Semoule Bio Fromage blanc Bio nature et cassonade	Filet de lieu (MSC) sauce aurore Pommes de terre rissolées Bio Chou fleur Bio béchamel Gouda Bio Tarte aux abricots du chef (lait Bio)	Galette végétarienne Bio du chef Courgettes Bio à la Provençale Brie Bio local Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef
8-juin	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin
			Repas Végétarien	Repas Mexicain
Betteraves Bio vinaigrette persillée Boulettes de bœuf Bio sauce tomate (s/viande : égrené végétal Bio) Fusillis Emmental Bio râpé Yaourt fermier à la fraise (Ferme des Anneaux)	Filet de colin (MSC) sauce crème Boullghour Bio Carottes Bio Camembert Bio Abricots Bio	Tomates Bio vinaigrette-basilic Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé) Purée de pommes de terre au lait Bio Pastèque Bio	Omelette Bio fraîche du chef sauce béchamel Cœur de blé Bio Brocolis Bio vapeur Tomme noire IGP Crème dessert à la vanille du chef (lait et œuf Bio)	Guacamole au fromage blanc et chips Tortilla Aiguillettes de poulet à la Mexicaine (poivrons, tomates, épices Mexicaines) (s/viande : filet de merlu MSC)) Riz Bio 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
<p>Concombres Bio aux dés de fromage et vinaigrette</p> <p>Filet de poisson pané (MSC) & sauce tartare</p> <p>Gratin de pommes de terre façon Dauphinois</p> <p>Compote fraîche pomme Bio du chef</p>	<p>Repas froid</p> <p>Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : rouleau de surimi) et mayonnaise</p> <p>Carottes râpées Bio vinaigrette au citron</p> <p>Chips</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Pastèque Bio</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Melon (HVE)</p> <p>Tortellonis Bio ricotta épinards sauce tomate</p> <p>& emmental Bio râpé</p> <p>Cake aux pépites de chocolat du chef (lait, œuf, farine Bio)</p>	<p>Emincé de filet de poulet sauce aux épices (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Ratatouille Bio du chef</p> <p>Mimolette Bio</p> <p>Fromage blanc Bio et sucre</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Œuf dur Bio et mayonnaise</p> <p>Tarte pommes de terre, oignons, fromage Bio du chef</p> <p>Salade verte Bio & vinaigrette</p> <p>Nectarine (HVE)</p>
22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
<p>Macédoine de légumes Bio mayonnaise</p> <p>Chipolatas Label Rouge sauce rougail (s/viande : filet de colin MSC)</p> <p>Riz Bio</p> <p>Yaourt fermier à l'abricot (Ferme des Anneaux)</p>	<p>Filet de saumon (MSC) sauce nantua</p> <p>Cœur de blé Bio</p> <p>Epinards Bio à la béchamel</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Abricots Bio</p>	<p>Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce au Maroilles (s/viande : omelette Bio du chef)</p> <p>Pommes de terre noisette</p> <p>Nectarine (HVE)</p>	<p>Repas Végétarien</p> <p>Lasagnes végétariennes (légumes Bio à la Provençale) du chef</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Compote fraîche pomme Bio vanille du chef</p>	<p>Melon (HVE)</p> <p>Galette de boughour Bio aux lardons du chef (s/viande : galette végétarienne)</p> <p>Tomates Bio à la vinaigrette</p> <p>Mousse au chocolat du chef</p>
29-juin	30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.
<p>Repas Végétarien</p> <p>Concombres Bio vinaigrette</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>& emmental Bio râpé</p> <p>Fromage blanc Bio et cassonade</p>	<p>Pizza au fromage Bio</p> <p>Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : beignet de calamars)</p> <p>Riz Bio</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Nectarine (HVE)</p>	<p>Quiche lorraine du chef (œuf et lait Bio) (s/viande : quiche au fromage)</p> <p>Salade verte Bio & vinaigrette</p> <p>Edam Bio</p> <p>Compote fraîche pomme Bio du chef</p>	<p>Repas Végétarien</p> <p>Carottes et pois chiches Bio à l'orientale</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Coulommiers Bio</p> <p>Pastèque Bio</p>	<p>Burger Fish Party</p> <p>Salade verte Bio & vinaigrette</p> <p>Pain burger Bio, poisson pané (MSC), cheddar, ketchup</p> <p>Frites au four</p> <p>Cookie aux pépites de chocolat du chef (œuf lait farine Bio)</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements