

Restaurant scolaire de Recquignies

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024

Légende :



REGIONAL



BIO






VEGETARIEN



LABEL



Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
<p>Betteraves rouges aux dés de Mimolette et vinaigrette Sauce Carbonara Macaroni Poêlée de champignons Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette Pilons de poulet rôtis marinés Frites fraîches Salade verte Yaourt aromatisé</p>	<p>Macédoine mayonnaise Saucisse de volaille Ecrasé de pommes de terre Compote de pommes chaude Rocher coco</p>	<p>Filet de merlu Sauce au citron Légumes à la marocaine Semoule Fromage Salade de fruits à la fleur d'oranger</p>	<p>Velouté de potiron Tartiflette (Pommes de terre) Salade verte Vinaigrette Fruit de saison</p>	<p>Endives aux noix et au fromage Sauté de boeuf Sauce provençale Poêlée provençale Torti Crème dessert pralinée</p>	<p>Céleri rémoulade au curry Risotto aux carottes et Parmesan Sauce pesto au Parmesan Coeur de blé Clafoutis aux poires</p>	<p>Saint Nicolas Salade de riz, maïs et ciboulette Vinaigrette Hamburger Frites fraîches Banane à la crème anglaise nappée au caramel</p>
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
FÉRIÉ	<p>Céleri rave râpé Sauté de porc au curry Haricots beurre persillés Boullgour Fruit de saison</p>	<p>Velouté de potiron au curry Gnocchi Sauce fromagère Salade verte Vinaigrette Liégeois chocolat</p>	<p>Animation ALSACE  Spaetzles Sauce Munster et champignons Saucisse de strasbourg Fromage-Fruit de saison</p>	<p>Salade fromagère Vinaigrette Filet de colin Sauce Dijonnaise Lentilles vertes Purée Crécy Liégeois vanille</p>	<p>Betteraves au maïs Aiguillettes de poulet, Sauce au Maroilles Brocolis à l'ail Coeur de blé Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Falafels Sauce tomate Fondue de poivrons aux oignons Semoule Fromage</p>	<p>Chou rouge râpé aux pommes Lasagnes à la Bolognaise Méli mélo de salades Salade de fruits</p>
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
<p>Salade verte aux dés de Gouda Pizza au fromage Salade verte Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé d'hiver Colombo de colin Brocolis Riz créole Fruit de saison</p>	<p>Velouté de poireaux Nuggets à la volaille Frites fraîches Salade verte Fromage blanc à la cassonade</p>	<p>Salade de haricots verts aux échalotes Sauté de porc à la dijonnaise Coquillettes Butternut rôti Fromage</p>	<p>Jus de pommes Tarte aux légumes Salade verte Vinaigrette Yaourt aux fruits</p>	<p>Velouté aux carottes Carbonade à la flamande (Boeuf) Endives braisées Penne Fruit de saison</p>	<p>Repas de Noël Tomates mozzarella Sauté de poulet Sauce Maroilles Frites fraîches Bûche de Noël </p>	<p>Betteraves rouges Filet de colin Sauce à l'aneth Riz pilaf Fondue de poireaux Compote de pommes</p>
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre	 <p>api <i>Restaurations</i> vous souhaite un Joyeux Noël</p>			
<p>Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Blanquette de poisson Légumes de blanquette Riz pilaf Sauce tomate au thym Fruit de saison</p>	<p>Potage Parmentier Omelette aux fines herbes Épinards à la crème Torsades Liégeois vanille</p>	<p>Jambon blanc Salade verte Frites fraîches Fromage Cookie du chef</p>	<p>Aiguillettes de poulet Sauce curry Semoule Rata de légumes hivernal Fromage Crème dessert chocolat</p>				

Les produits régionaux et/ou issus de l'agriculture biologique sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

JOYEUX
noël

api

conception CréApi