

Restauration scolaire de Recquignies

Menus du 6 Janvier au 7 Mars 2025

api

Légende :



REGIONAL



BIO




VEGETARIEN



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

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
<p>Betteraves Vinaigrette Bolognaise au boeuf Macaroni Salade de fruits</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette Galette végétale Semoule Haricots beurre à l'ail Yaourt aromatisé</p>	<p>Velouté de potiron Sauté de porc au curry Frites fraîches Salade verte Galette des rois à la frangipane</p> 	<p>Toast gratiné à l'Emmental Filet de merlu Fondue de poireaux Riz Fruit de saison</p>

lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
<p>Velouté de butternut Quiche au fromage Salade verte Vinaigrette Crêpe au sucre</p> 	<p>Oeuf dur à la mayonnaise Bœuf façon bourguignon Légumes du bourguignon Coquillettes Compote de pommes</p>	<p>Céleri rave en rémoulade au curry Chili sin carne Petits pois aux oignons Riz pilaf Fruit de saison</p>	<p>Cœurs de palmier et maïs Fricassée de colin gratinée Purée de pommes de terre Brocolis gratinés Fromage blanc à la confiture de fraise</p>

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
<p>Potage aux endives Merguez Boulgour Haricots verts à l'ail Fromage blanc aux Spéculoos</p>	<p>Sauté de dinde à la provençale Coquillettes Carottes braisées Gouda Salade de fruits</p>	<p>Céleri rave râpé Nuggets végétariens Salade verte Sauce vinaigrette Pommes de terre rissolées Tarte Bourdaloue</p>	<p>Marmite de colin aux petits légumes Riz pilaf Chou fleur en gratin Saint Paulin Yaourt aux fruits</p>



lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
<p>Soupe aux oignons Boulettes au soja à la tomate et au basilic Semoule Petits pois aux oignons Crème dessert à la vanille</p>	<p>Chou blanc râpé Sauce curry Crousty burger au poulet Frites fraîches Salade verte Vinaigrette Fruit de saison</p>	<p>Saucisson sec Cornichons Sauté de boeuf Pommes de terre vapeur Brunoise de légumes Donut</p>	<p>Betteraves Vinaigrette balsamique Filet de merlu Sauce Napolitaine Fondue d'épinards à la crème Riz pilaf Suisses sucrés</p>

lundi 24 février	mardi 25 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
<p>Tajine de boulettes à l'agneau Falafels Semoule Carottes à l'orientale Brie Fruit de saison</p>	<p>Effiloché d'endives Vinaigrette Aiguillettes de poulet Sauce au Maroilles Blé nature Chou fleur rôti au paprika Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de haricots verts Pizza tomate Mozzarella Salade verte Vinaigrette à l'échalote Roulé à la confiture de fraise</p>	<p>Velouté de panais Filet de hoki sauce Aurore Macaroni Rata de légumes hivernal Fruit de saison</p>

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
<p>Macédoine à la mayonnaise Sauté de porc aux carottes Macaroni Fruit de saison</p>	<p>Potage Parmentier Colombo de colin Brocolis Semoule Liégeois à la vanille</p>	<p>Nems aux légumes Poêlée chinoise Riz basmati façon pilaf Vache Picon Abricots au sirop</p>	<p>Chou fleur Sauce Cocktail Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc sucré</p>

lundi 03 mars	mardi 04 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
<p>Velouté de carottes Tortilla aux oignons Salade verte Vinaigrette à l'ail Yaourt aromatisé</p>	<p>Céleri rave râpé Émincé de dinde Sauce moutarde Penne Haricots verts à l'ail Flan au caramel</p>	<p>Chipolata aux herbes Potatoes au paprika Petits pois aux carottes Gouda Fruit de saison</p>	<p>Chiffonnade de salade verte et croûtons Vinaigrette Filet de hoki Sauce à l'aneth Mitonné de légumes rôtis d'Hiver Semoule Compote de pommes</p>

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

BONNE ANNÉE 2025