



# Restaurant scolaire de Recquignies

## Menu du 8 novembre au 17 décembre 2021

Légende :



REGIONAL



BIO



VEGETARIEN



lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
MAQUEREAU À LA TOMATE COLOMBO DE VOLAILLE SEMOULE RATATOUILLE FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS	<b>VELOUTÉ DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE CARBONADE FLAMANDE</b> POMMES SAUTÉES FEUILLE DE CHENE <b>POMME</b>	FÉRIÉ	BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES FILET DE LIEU AU CURRY <b>POMMES FONDANTES CAROTTES AU JUS</b> MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE</b> <b>TARTE AUX POIREAUX SALADE VERTE YAOURT AUX FRUITS</b>	CERVELAS ET CORNICHONS ÉMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS FARFALLE CHAMPIGNONS À LA CRÈME ANANAS	SALADE COLESLAW FILET DE HOKI PANÉ SAUCE TARTARE RIZ SAFRANÉ FONDUE D'ÉPINARDS LIÉGEOIS AU CAMEL	STEAK HACHÉ DE VEAU AUX OLIVES <b>POMMES DE TERRE AUX HERBES</b> PETITS POIS AU THYM MIMOLETTE TARTE AUX POIRES
lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
<b>FEUILLETÉ AU FROMAGE OMELETTE AUX FINES HERBES GRATIN DE POMMES DE TERRE CHOU-FLEUR VAPEUR BANANE</b>	<b>REPAS SAVOYARD</b> VELOUTÉ DE LÉGUMES TARTIFLETTE SAVOYARDE SALADE TARTE AUX MYRTILLES	ŒUF DUR AU PAPRIKA STEAK HACHÉ AU POIVRE <b>FRITES FRAÎCHES</b> HARICOTS VERTS À L'AIL POIRE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE BRANDA DE POISSON SALADE MÉLANGÉE <b>YAOURT FERMIER</b>

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
CASSOULET GARNI <b>POMMES VAPEUR</b> HARICOTS BLANCS CUISINÉS EMMENTAL SALADE DE FRUITS FRAIS	<b>JUS D'ORANGE BŒUF MODE TORSADES CAROTTES À LA CIBOULETTE YAOURT NATURE SUCRÉ</b>	<b>ENDIVES À LA VINAIGRETTE</b> <b>TORTILLA FROMAGE ET POMMES DE TERRE</b> <b>FEUILLE DE CHENE ROUGE</b> <b>CRÈME DESSERT À LA VANILLE</b>	<b>VELOUTÉ DE POTIRON</b> FILET DE LIEU AU CITRON SEMOULE POËLÉE DE LÉGUMES DONUTS AU CHOCOLAT
lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
ROSETTE ET CONDIMENTS ESCALOPE DE DINDE A LA MOUTARDE PURÉE DE POIS CASSÉS CLÉMENTINES	FILET DE HOKI AU CITRON RIZ TOMATÉ <b>DUO DE CAROTTES VICHY</b> CHANTENEIGE TARTE AUX POMMES	HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTE <b>SAUTÉ DE PORC</b> À LA FORESTIÈRE <b>POMMES DE TERRE</b> À L'AIL CHOU-VERT À L'ÉTUVÉE FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	<b>CÉLERI RÉMOULADE</b> <b>SPAGHETTI</b> <b>AUX BOULETTES VÉGÉTALES</b> <b>FACON BOLOGNAISE</b> <b>MOUSSE DE FRUITS</b>
lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
<b>STEAK DU FROMAGER</b> <b>RIZ BASMATI</b> <b>PIPERADE BASQUE</b> <b>MINI BABYBEL</b> <b>CRÈME DESSERT PRALINÉE</b>	ŒUF DUR MIMOSA ÉMINCÉ DE DINDE AUX PETITS LÉGUMES PENNE BRUNOISE DE LÉGUMES AU THYM MANDARINES	<b>CAROTTES RAPÉES</b> <b>VINAIGRETTE</b> <b>CUISSÉ POULET</b> <b>AU JUS</b> <b>SEMOULE</b> <b>LÉGUMES</b> <b>DE COUSCOUS</b> <b>YAOURT AROMATISÉ</b>	 DANS VOTRE RESTAURANT API