

Restaurant scolaire de Requignies

Menus du 13 mars au 12 mai 2023

Légende :



REGIONAL



BIO




VEGETARIEN



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

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<p>COUSCOUS VEGETARIEN SEMIOLE LÉGUMES DU COUSCOUS EMMENTAL KIWIS</p>	<p>CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL SAUTE DE BOEUF AUX OIGNONS PENNE RIGATE CAROTTES AU JUS YAOURT BRASSÉ</p>	<p>QUICHE AU FROMAGE MARMITE DE POISSON AUX FRUITS DE MER RIZ JAUNE RATATOUILLE POMME</p>	<p>CAROTTES RAPÉES AU CITRON STEAK HACHÉ SAUCE KETCHUP POTATOES FEUILLE DE CHÈNE BARRE BRETONNE ET CRÈME ANGLAISE</p>

lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FÉRIÉ	<p>REPAS DE PÂQUES</p> <p>NID D'OEUF EN SALADE SAUTÉ D'AGNEAU AU THYM POMMES FONDANTES FLAGEOLETS À L'AIL DESSERT DE PÂQUES</p> 	<p>SALADE DE RADIS ESCALOPE VEGETALE RIZ AUX PETITS LÉGUMES TARTE AU FLAN</p>	<p>FILET DE COLIN À LA DIEPPOISE BOULGOUR PIPERADE DE LÉGUMES VACHE QUI RIT MOUSSE À LA NOIX DE COCO</p>

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
<p>SALADE DE PERLES DE PÂTES RÔTI DE PORC AU THYM POMMES DE TERRE À L'AIL BRUNOISE DE LÉGUMES BANANE</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE OMELETTE AUX FINES HERBES FARFALLE PIPERADE DE LÉGUMES MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>FILET DE POISSON MEUNIÈRE COEUR DE BLÉ JULIENNE DE LÉGUMES KIRI FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES</p>	<p>REPAS CH'TI</p> <p>SALADE DU CH'TI SAUTÉ DE BOEUF AU MAROILLES FRITES FRAÎCHES BATAVIA ET VINAIGRETTE TARTE AU SUCRE DU CHEF</p> 

bonnes
VACANCES!

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
<p>BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES SAUTÉ DE POULET AU CURRY MACARONI HARICOTS VERTS PERSILLÉS ANANAS</p>	<p>CHAMPIGNONS À LA BULGARE RÔTI DE BOEUF AUX HERBES PURÉE DE BUTTERNUT MOUSSE AUX SPÉCULOOS</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE NUGGETS DE BLÉ POMMES SAUTÉES SALADE VERTE ORANGE</p>	<p>BLANQUETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES BOULGOUR FAÇON PILAF BROCCOLI AU BEURRE CHANTENEIGE DONUT AU SUCRE</p>

lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FÉRIÉ	<p>FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ AUX OIGNONS POÛLÉE DE COURGETTES COUPE DE FRAISES</p>	<p>OMELETTE AU FROMAGE PENNE RIGATE RATATOUILLE BRIE BEIGNET AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE POMMES RISSOLÉES CAROTTES BIO À LA CIBOULETTE YAOURT NATURE SUCRÉ</p>

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
<p>SALADE COLESLAW GRATIN DE PÂTES AUX PETITS LÉGUMES POIRE</p>	<p>HACHIS PARMENTIER BATAVIA CAMEMBERT COMPOTE</p>	<p>FEUILLETÉ HOT DOG PAUPIETTE DE SAUMON AU CITRON SEMIOLE ÉPINARDS CUISINÉS PANIER DE FRUITS</p>	<p>VELOUTÉ DE CAROTTES CORDON BLEU MACARONI CHAMPIGNONS À LA CRÈME ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>

lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FÉRIÉ	<p>REPAS DUCASSE</p> <p>TOMATES À L'ÉCHALOTE HOT DOG FRITES FRAÎCHES SALADE MÉLANGÉE GAUFRE AU SUCRE</p> 	<p>BURGER DE VEAU À LA PROVENÇALE MACARONI JULIENNE DE LÉGUMES EDAM PETITS SUISSES AUX FRUITS</p>	<p>JUS DE POMMES ESCALOPE DE PORC AU THYM BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES GLACE</p>

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

