

# Restaurant scolaire de Recquignies

## Menus du 15 mai au 7 juillet 2023

Légende :  REGIONAL

 BIO

 VEGETARIEN

 LABEL



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

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
SAUTE DE POULET AU CURRY SEMOULE BROCOLIS AUX OIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE TORTELLINI AUX ÉPINARDS ET RICOTTA FROMAGE RAPÉ COMPOTE DE POIRES	FÉRIÉ	PONT DE L'ASCENSION

lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
SALADE VERTE AU MAÏS ESCALOPE DE POULET AUX HERBES CAROTTES AU JUS SEMOULE RATATOUILLE YAOURT SUCRÉ	JUS D'ORANGE BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE FRITES SALADE VERTE POT DE GLACE	HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE TORTI PÔLÉE DE LÉGUMES SALADE DE FRUITS	TOMATES AU BASILIC ET VINAIGRETTE CALAMARS A LA ROMAINE RIZ POELEE DE COURGETTES FRUIT DE SAISON

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
COURGETTES RAPÉES CHILI SIN CARNE RIZ FLAN VANILLE	BETTERAVES À LA VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET MARINÉES BOULGOUR RATATOUILLE FRUIT DE SAISON	MELON SAUCISSE KNACK POTATOES SALADE VERTE FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES CARBONARA DE SAUMON COQUILLETES COURGETTES BRAISEES FRUIT DE SAISON

lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
SALADE COLESLAW COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS COMPOTE DE FRUITS	ANIMATION AFRIQUE SALADE AFRICAINE POULET YASSA RIZ TOMATÉ TARTE COCO 	CONCOMBRES VINAIGRETTE TOMATES FARCIES BOULGOUR MOUSSE AU CHOCOLAT	FILET DE COLIN SAUCE A L'ANETH COEUR DE BLÉ HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON

lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
LUNDI DE PENTECÔTE	COLESLAW BOULETTES VÉGÉTARIENNES À LA TOMATE SEMOULE POELEE DE CAROTTES COMPOTE DE FRUITS	PASTEQUE JAMBON SALADE DE COQUILLETES (MAÏS, TOMATES, OIGNONS, SAUCE COCKTAIL) DONUT AU CHOCOLAT	FILET DE HOKI SAUCE A L'ANETH RIZ PILAF HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE SALADE DE FRUITS

lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE BOLOGNAISE TORTI BRUNOISE DE LÉGUMES YAOURT AROMATISÉ	QUICHE AUX LÉGUMES SALADE VERTE FROMAGE COUPE DE FRAISES	MELON PARMENTIER DE POISSON PETITS POIS AUX OIGNONS CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	BETTERAVES VINAIGRETTE RISOTTO AU POULET HARICOTS VERTS A L'AIL FRUIT DE SAISON

lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
TOMATES VINAIGRETTE CHIPOLATAS POMMES DE TERRE SAUTEES PETITS POIS AUX OIGNONS LIÉGEOIS VANILLE	TABOULÉ CORDON BLEU COQUILLETES RATATOUILLE CREME DESSERT CHOCOLAT	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE LASAGNES VÉGÉTARIENNES SALADE PETITS SUISSES SUCRÉS	FRICASSE DE POISSON GRATINE RIZ PILAF TOMATE PROVENCALE FROMAGE FRUIT DE SAISON

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
FEUILLETÉ HOT DOG FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE RIZ BROCOLIS AU BEURRE PASTEQUE	MELON SAUCE AUX TROIS FROMAGES TORTI PIPERADE DE LÉGUMES BATONNET DE GLACE	AIGUILLETES DE POULET MARINÉES SEMOULE COURGETTES BRAISEES FROMAGE PETITS SUISSES AROMATISÉS	GÉLÉRI RÉMOULADE NUGGETS DE VOLAILLE POMMES DE TERRE RISSOLEES TOMATE PROVENCALE COMPOTE DE FRUITS

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