

## Restauration scolaire de Recquignies Menus du 6 Novembre au 22 Décembre 2023

Légende :

REGIONAL

**VEGETARIEN** 



BIO

LABEL



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

lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	COLESLAW	SALADE DE POIS CHICHES	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
CARBONARA	OMELETTE	SAUCISSE DE VOLAILLE	COEUR DE BLÉ
MACARONI	RIZ CREOLE	ECRASE DE POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
PETITS POIS AUX OIGNONS	CHOU-FLEUR	CAROTTES BRAISÉES	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	DONUT	FRUIT DE SAISON

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
VELOUTE DE POTIRON	DAUBE DE <b>BOEUF</b>	CELERI AU CURRY	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES
TARTIFLETTE	TORTI	RISOTTO AUX BROCOLIS ET AU FROMAGE	FRICASSEE DE POISSON MSC À L'ESTRAGON
SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES		PUREE DE POIS CASSES
	FROMAGE		
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINÉE	TARTE AUX POMMES	FRUIT AU SIROP

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC	ROTI DE <b>PORC</b> AU JUS	VELOUTÉ DE LÉGUMES	TABOULÉ
SAUTÉ DE POULET FAÇON VALLÉE D'AUGE	BOULGOUR	PARMENTIER VÉGÉTAL	COLOMBO DE POISSON
POMMES RISSOLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ CRÉOLE
ÉPINARDS À LA CRÈME	FROMAGE		BROCOLIS BRAISÉS
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	CAKE VANILLE	ILE FLOTTANTE

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE
BOULES DE BOEUF À LA TOMATE	AIGUILLETTES DE POULET À LA CRÈME	FALAFELS SAUCE SAUCE TOMATE	LASAGNES AU <mark>SAUMON</mark> ET ÉPINARDS
PENNE	FRITES FRAÎCHES	SEMOULE	EPINARDS À LA CRÈME
HARICOTS BEURRE A L'AIL	BROCOLIS À L'AIL	SALSIFIS À LA TOMATE	
FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	CREPE À LA CONFITURE	SALADE DE FRUITS

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	REPAS À THÈME : LE MEXIQUE	OEUF MAYONNAISE	DOS DE COLIN SAUCE AURORE
COUSCOUS VÉGÉTARIEN	GUACAMOLE ET TORTILLA CHILI CON CARNE RIZ PAN DE ELOTE (GATEAU DE MAÏS)	RÔTI DE DINDE AU JUS	COEUR DE BLÉ
SEMOULE		COQUILLETTES	BUTTERNUT ROTI AU MIEL
LÉGUMES DU COUSCOUS	On offends part it  MEXIQUE	CAROTTES AU JUS	FROMAGE
CREME A LA VANILLE	La midf 23 invention  day was object 55 = 22 pt	QUATRE QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
VELOUTÉ DE BUTTERNUT	SAUCISSE FUMÉE	MENU DE NOÊL	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
QUICHE AUX LÉGUMES	LENTILLES	api	RIZ PILAF
SALADE VERTE	CAROTTES AUX OIGNONS		FONDUE DE POIREAUX
	FROMAGE	Féerie de Noël	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	Le Jeudi 21 Décembre dans votre restaurant API	COMPOTE DE FRUIT

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC	POTAGE PARMENTIER	JAMBON BLANC	CREPE AU FROMAGE
OMELETTE AU FROMAGE	PANÉ VÉGÉTAL	FRITES	FILET DE <mark>MERLU</mark> SAUCE A LA CRÈME
SEMOULE SAUCE TOMATE	TORTI	HARICOTS VERTS	RIZ PILAF
NAVETS GLACÉS	EPINARDS A LA CREME	FROMAGE	RATATOUILLE HIVERNALE (BUTTERNUT,CAROTTES,CHAMPIGNONS)
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	COOKIE ET CREME ANGLAISE	SALADE DE FRUITS



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

