

Restauration scolaire de Recquignies

Menus du 8 Janvier au 23 Février 2024

Légende :



REGIONAL



BIO



VEGETARIEN



LABEL



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

lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
BETTERAVES ROUGES À LA VINAIGRETTE	CURRY DE POIS CHICHES	VELOUTÉ DE POTIRON	MACÉDOINE À LA MAYONNAISE
CARBONARA	RIZ CRÉOLE	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE	BOULES D'AGNEAU À LA SAUCE TOMATE
MACARONI	CHOUX DE BRUXELLES RISSOLÉS	SEMOULE CAROTTES BRAISÉES	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
HARICOTS VERTS	CAMEMBERT	GALETTE DES ROIS 	FONDUE DE POIREAUX
COMPOTE DE POMMES	YAOURT ARÔMATISÉ		LIÉGEOIS VANILLE

lundi 05 février	mardi 06 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
VELOUTÉ DE POTIRON	BOULLETTES DE SOJA À LA TOMATE ET AU BASILIC	CÉLÉRI RÉMOULADE AU CURRY	FRIAND AU FROMAGE
TARTIFLETTE	RIZ PILAF	STEAK HACHÉ DE BOEUF	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE
SALADE VERTE	PIPERADE	MACARONI AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE POMMES DE TERRE
FRUIT DE SAISON	CANTADOU AIL ET FINES HERBES	COMPOTE POMME VANILLE DU CHEF	ÉPINARDS À LA CRÈME
	GÂTEAU FAÇON BROWNIE		YAOURT SUCRÉ

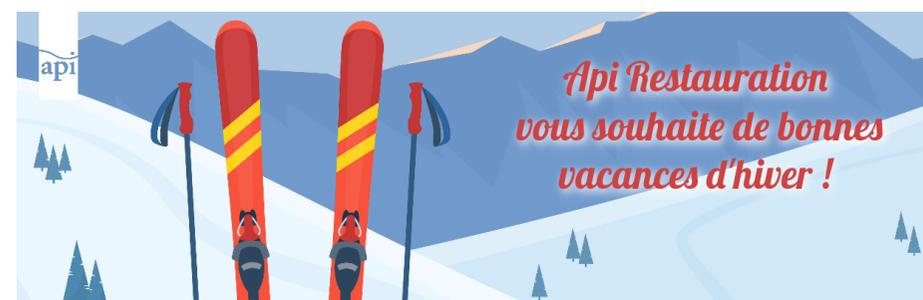
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
SALADE DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	ENDIVES AUX POMMES	CÉLÉRI RÂPÉ	MARMITE DE COLIN AUX PETITS LÉGUMES
SALADE DE POULET AU CURRY	RÔTI DE PORC AU JUS	GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE	RIZ PILAF
POMMES DE TERRE RISSOLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE	VACHE QUI RIT
CHOU FLEUR AU GRATIN	BOULGOUR	BEIGNET AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU SPECULOOS		

lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
OEUF MIMOSA	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE SUPRÊME	POTAGE SAINT GERMAIN	PÂTÉ DE CAMPAGNE
BOULES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	BLÉ	PIZZA TOMATE ET MOZZARELLA	FILET DE HOKI SAUCE AURORA
SEMOULE	CHOU FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE	MACARONI
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	FROMAGE	FLAN PÂTISSIER	POÊLÉE DE LÉGUMES
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN	VELOUTÉ DE POIREAUX	SAUCISSON SEC	SALADE DE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE
PETITS POIS AUX OIGNONS	SAUTÉ DE BOEUF	CALAMARS À LA ROMAINE	BURGER DE VEAU
MIMOLETTE	Frites Fraîches	MACARONI	RIZ JAUNE
CRÈME DESSERT PRALINÉE	SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE	BRUNOISE DE LÉGUMES	ÉPINARDS À LA CRÈME
	ABRICOTS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS

lundi 19 février	mardi 20 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
VELOUTÉ DE CAROTTES	ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE	SALADE DE HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES MIMOSA
TORTILLA À L'OIGNON	PENNE	SAUCISSE KNACK	FILET DE HOKI SAUCE À L'ANETH
SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS À L'AIL	POTATOES AU PAPRIKA	SEMOULE
YAOURT ARÔMATISÉ	SAINT PAULIN	PETITS POIS CAROTTES	SALSIFIS À LA TOMATE
	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
MACÉDOINE À LA MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES	HACHIS PARMENTIER	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON
FILET DE COLIN AU CITRON	GRATIN DE GNOCCHI AUX LÉGUMES	SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE SUPRÊME
SEMOULE	À L'ÉMMENTAL ET AU CHEDDAR	EMMENTAL	PENNE BROCOLIS AUX OIGNONS
CAROTTES FAÇON VICHY			CRÊPE AU SUCRE 
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS À LA VANILLE	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	



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

BONNE ANNÉE

2024