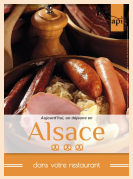
Restauration scolaire de Recquignies

Menus du 11 Mars au 19 Avril 2024

Légende : REGIONAL · BIO · VEGETARIEN · LABEL

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

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
CÉLERI RÉMOULADE		**REPAS À THÈME : L'ALSACE**	CONCOMBRES À LA CIBOULETTE
STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN	CHOUCROUTE GARNIE **POMME DE TERRE** FARCIE TOMME GRISE CLAFOUTIS À LA CERISE	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE
PENNE			**BOULGOUR**
PETITS POIS AU JUS	VACHE PICON		HARICOTS VERTS À L'AIL
TARTE AUX POMMES	YAOURT NATURE SUCRÉ		**FRUIT DE SAISON**

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	SALADE DE HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE	BETTERAVES AU MAÏS ET VINAIGRETTE
	OMELETTE AU FROMAGE	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	WATERZOI DE POISSON
FÉRIÉ	RIZ CRÉOLE	SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE	**POMMES DE TERRE** AU THYM
	CAROTTES BRAISÉES		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	DONUT	SALADE DE FRUITS

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
SAUCISSE DE STRASBOURG	CHOU BLANC À LA POMME	POTAGE DE LÉGUMES	BETTERAVES ROUGES À LA VINAIGRETTE
LENTILLES VERTES	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE SUPRÊME	BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE ET AU BASILIC	FILET DE COLIN SAUCE À LA CRÈME
CAROTTES BRAISÉES	BLÉ	**TORTI**	**RIZ** PILAF
MIMOLETTE	BROCOLIS GRATINÉS	HARICOTS BEURRES PERSILLÉS	FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	COOKIES	COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
PÂTÉ DE CAMPAGNE	TABOULÉ	SALADE DE HARICOTS ROUGES À L'OIGNON	ANIMATION ORIENTALE COUSCOUS MERGUEZ ET POULET **SEMOULE** LÉGUMES DU COUSCOUS MIMOLETTE GÂTEAU À L'ORANGE
STEAK HACHÉ DE BOEUF	FILET DE COLIN AU CITRON	OMELETTE AU FROMAGE	
POTATOES AU PAPRIKA	**RIZ** PILAF	**PENNE**	
HARICOTS VERTS À L'AIL	FONDUE DE POIREAUX	BRUNOISE DE LÉGUMES	
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT PRALINÉE	COMPOTE DE POIRES	

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE	**CAROTTES** RÂPÉES AU CITRON	FISH AND CHIPS
CORDON BLEU DE DINDE	QUICHE AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE **PORC** AUX POIVRONS	**FRITES FRAÎCHES**
SEMOULE	SALADE VERTE	**RIZ** PILAF	POÊLÉE DE LÉGUMES
RATATOUILLE		CHOU FLEUR AU PAPRIKA	TOMME NOIRE
GAUFRE AU SUCRE GLACE	POIRE AU SIROP	QUATRE QUARTS	**FRUIT DE SAISON**

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
POTAGE À LA **CAROTTE**	SALADE DE TOMATES AU MAÏS ET VINAIGRETTE	PAVÉ FROMAGER	SALADE DE LENTILLES
PILON DE POULET RÔTI	CHIPOLATA AUX HERBES	**TORTI**	FILET DE MERLU
SEMOULE	**FRITES FRAÎCHES**	BROCOLIS À L'AIL	**RIZ** CRÉOLE
PIPERADE	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	FROMAGE	ÉPINARDS À LA CRÈME
LIÉGEOIS VANILLE	**FRUIT DE SAISON**	PÊCHE AU COULIS DE FRUITS ROUGES	YAOURT ARÔMATISÉ

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

Api Restauration - Cuisiniers du Hainaut - Parc d'activités de la vallée de l'Ecaillon - 59224 THIANT
S.A.S. au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul