

Restaurant scolaire de Recquignies

Menus du 6 mai au 5 juillet 2024

Légende :



REGIONAL



BIO



VEGETARIEN



LABEL



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

lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Concombres Vinaigrette Bolognaise Torti Petits pois aux oignons Yaourt aux fruits	Salade verte Vinaigrette Omelette Courgettes braisées Riz créole Fruit de saison	PONT DE L'ASCENSION	

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Sauté de poulet au curry Brocolis au gratin Semoule Mimolette Fromage blanc à la confiture	Lentilles à la vinaigrette Sauce aux 3 fromages Torti Haricots beurre persillés Fruit de saison	Salade de tomates à la vinaigrette Chipolatas aux herbes Frites Épinards à la crème Yaourt sucré	Salade de pommes de terre à la vinaigrette Filet de colin Sauce à la crème Ratatouille Riz pilaf Salade de fruits

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
LUNDI DE PENTECÔTE	Chili sin carne Riz créole Mimolette Crème dessert vanille	Carottes râpées Sauté de boeuf aux olives Gratin de courgettes Pommes de terre vapeur Quatre quart	Salade de riz, maïs et ciboulette Carbonara de saumon Coquillettes Fruit de saison

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Betteraves rouges Vinaigrette Aiguillettes de poulet Riz pilaf Petits pois aux oignons Fruit de saison	Repas à thème : GRÈCE Salade à la feta Moussaka de dinde aux légumes Carottes braisées Pommes vapeur Pot glacé	Pastèque Nuggets de blé Salade de coquillettes, maïs, tomates et sauce cocktail Banane au chocolat	Rosette Lyonnaise et cornichons Filet de hoki sauce provençale Haricots beurre persillés Semoule Salade de fruits

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Tomates vinaigrette Chipolatas aux herbes Purée de potatoes Compote de potatoes Crème dessert caramel	Taboulé Sauté de boeuf aux poivrons Ratatouille Riz pilaf Fruit de saison	Repas à thème : Italie Lasagnes aux légumes du soleil Salade verte Cantal Pot glacé	Carottes râpées Gratiné de la mer au colin Pommes de terre rissolées Haricots verts à l'ail Yaourt aromatisé

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Concombres bulgares Escalope de poulet aux herbes Piperade Semoule Fruit de saison	Salade de lentilles Carbonade flamande Frites Fraîches Carottes au jus Beignet au chocolat	Radis roses Bolognaise végétale Torti Fruit de saison	Calamars à la Romaine Sauce tartare Épinards à la crème Riz pilaf Yaourt nature Salade de fruits

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Crêpe aux champignons Boulettes au soja à la tomate et au basilic Légumes de couscous Semoule Fruit de saison	Chou fleur Sauté de boeuf au curry Penne Flan caramel	Tortellini ricotta épinards Feuille de chêne Gouda Yaourt aux fruits	Filet de colin Sauce à l'aneth Haricots verts Coeur de blé Camembert Smoothie banane et fruits rouges

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Céleri rémoulade Bolognaise Torti Brunoise de légumes Crème dessert vanille	Tortilla de pommes de terre aux oignons Salade verte Emmental Fraises	Sauté de porc au curry Gratin de brocolis Semoule Mimolette Yaourt aromatisé	Tomates vinaigrette Paëlla au poulet Haricots verts à l'ail Riz créole Melon

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Jambon blanc Pommes de terre au four Petits pois aux oignons Fromage Fruit de saison	Melon Omelette aux poivrons Torti Piperade Bâtonnet de glace	Aiguillettes de poulet Riz créole Courgettes braisées Gouda Yaourt sucré	Carottes râpées Beignets de poisson Pommes de terre rissolées Salade de fruits



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