

Restauration scolaire de Recquignies

Menus du 2 Septembre au 18 Octobre 2024

Légende :



REGIONAL



BIO



VEGETARIEN



LABEL



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

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Friand au fromage Poisson pané Piperade Semoule Compote de pommes	Betteraves au vinaigre de framboise Sauce Carbonara Macaroni Fruit de saison	Tomates vinaigrette Chili sin carne Riz créole Beignet au chocolat	Filet de merlu Sauce au citron Boulgour Courgettes braisées Mimolette Yaourt aux fruits	Sauté de boeuf à la Provençale Fondue de poivrons aux oignons Coquillettes Gouda Yaourt aromatisé	Salade piémontaise Aiguillettes de poulet sauce au Maroilles Riz pilaf Brocolis gratinés Fruit de saison	Betteraves rouges Couscous végétarien Boules au soja à la tomate et au basilic Semoule Légumes de couscous Tarte Normande à la poire	Gratiné de la mer au colin Purée de Pommes de terre Fondue de poireaux Fromage blanc à la confiture
lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Taboulé Sauté de poulet aux olives Pommes de terre au paprika Petits pois aux oignons Crème dessert vanille	Concombres à la vinaigrette Boules à l'agneau Riz pilaf Haricots beurre persillés Fruit de saison	Repas à thème : ITALIE Soupe au Pistou Pizza aux trois fromages Salade verte Salade de fruits	Colombo de colin Coeur de blé Ratatouille Fromage Fromage blanc à la cassonade	Salade de perles de pâtes au surimi Jambon braisé Pommes de terre vapeur Courgettes braisées Fruit de saison	Salade de lentilles Aiguillettes de poulet Sauce forestière Riz créole Poêlée de champignons et de carottes Yaourt aux fruits	Repas à thème : Ducasse Américain saucisse Frites fraîches - Salade Mimolette Crêpe au sucre	Coleslaw Sauce aux 3 fromages Torti Suisse fruité
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Macédoine de légumes à la vinaigrette Tomates farcies Semoule Yaourt aromatisé	Sauté de boeuf au curry Frites Fraîches Salade verte Vache Picon Fruit de saison	Oeuf dur mayonnaise Saucisse de volaille Riz créole Piperade Abricots au sirop	Haricots beurre au persil Boulettes végétales Courgettes braisées Flan caramel	Boules au soja à la tomate et au basilic Boulgour Légumes du tajine Fromage Banane au chocolat	Céleri rémoulade Sauté de boeuf à la moutarde Penne Endives braisées Flan caramel	Velouté de potiron Saucisses de Strasbourg Pommes de terre au paprika Brocolis aux oignons Yaourt sucré	Salade de riz au maïs et ciboulette Blanquette de colin Pommes noisettes Haricots verts à l'ail Fruit de saison
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre				
Céleri à la rémoulade et aux raisins Sauté de dinde Purée de potiron et pommes de terre Liégeois vanille	Risotto aux champignons et Parmesan Tomme blanche Suisse sucré	Sauté de boeuf aux carottes et à la crème Frites Fraîches Carottes au cumin Chanteneige Compote de pommes	Chou fleur sauce cocktail Filet de merlu Semoule Ratatouille Fruit de saison				

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