

Restaurant scolaire de Recquignies

Menus du 19 mai au 4 juillet 2025

api

Légende :



REGIONAL



BIO



VEGETARIEN



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

lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
ANIMATION DUCASSE Concombres à la ciboulette Baguette fricandelle Salade verte BIO Frites fraîches Gaufre au sucre 	Friand au fromage Sauté de boeuf à la provençale Riz BIO pilaf Haricots beurre Salade de fruits	Melon Pané fromager Ecrasé de pommes de terre Brocolis gratinés Liégeois à la vanille	Rosette lyonnaise et cornichons Filet de colin Sauce aux herbes Ratatouille Semoule BIO Fruit de saison BIO

lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Boulettes au bœuf Semoule BIO Carottes braisées Mimosette Pastèque	Repas à thème : Le Sud Ouest Carottes râpée au citron Cassoulet garni Cone glacé 	Betteraves BIO Pizza tomates, Mozzarella et Emmental Salade verte Tarte Bourdaloue	Jus de pommes Colin meunière Sauce tartare Coquillettes BIO Tomates à la provençale Liégeois à la vanille

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Saucisson à l'ail Sauté de poulet façon Basquaise Frites fraîches Tomates à la provençale Fruit de saison	Pastèque Omelette aux fines herbes Macaroni Piperade Yaourt au lait fermier local sucré BIO	PONT DE L'ASCENSION	

lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Salade de perles Aiguillettes de poulet au thym Semoule BIO Piperade Fruit de saison	Lentilles corail à l'échalote Carbonade Flamande (Boeuf) Carottes façon vichy Abricots au sirop	Salade de haricots verts à l'échalote Nuggets végétariens Gratin de courgettes Quatre quarts	Melon jaune Waterzooï de colin Poêlée de champignons et de carottes Coupe banane fraises

lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
Pâté de campagne Lasagnes à la Bolognaise Salade verte BIO Fruit de saison	Concombres à la vinaigrette Filet de hoki à la provençale Coeur de blé Tomates rôties Tarte au flan à la coco	Crêpe au fromage Risotto printanier et parmesan AOP Fruit de saison	Salade piémontaise Merguez Frites fraîches Salade verte BIO Glace au chocolat

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Saucisse de Strasbourg Frites fraîches Sauce Cheddar Salade verte BIO Vinaigrette à la ciboulette Fruit de saison	Coleslaw Escalope de dinde Sauce à la crème Riz BIO Épinards à la crème Donut	Tomates aux olives Falafels Semoule BIO Légumes de couscous Yaourt aromatisé	Menu du chef

lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
LUNDI DE PENTECÔTE	Tomates à la vinaigrette Sauce aux 3 fromages Pennas Fruit de saison BIO	Macédoine de légumes à la vinaigrette Émincé de boeuf Sauce au paprika Frites fraîches Chiffonnade de salade verte BIO Coupe de fraises	Taboulé Aiguillettes de poulet Sauce à la moutarde Semoule BIO Petits pois au jus Suisses fruités



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