



RESTAURANT SCOLAIRE DE RECQUIGNIES Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
Friand au fromage	Potage de légumes	Saucisson à l'ail	Carottes râpées au maïs
Carbonara	Chili sin carne pois BIO	Sauté de porc à la moutarde	Filet de merlu MSC , Sauce tajine
Macaroni HVE Petits pois aux oignons	🗞 Riz créole	Frites fraîches Carottes braisées	Semoule Légumes de couscous d'hiver
	Brie		
Flan pâtissier		Suisse sucré	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🚳

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.















RESTAURANT SCOLAIRE DE RECQUIGNIES Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre au Vendredi 15 Novembre au Vendredi 16 Novembre au Vendredi 16 Novembre au Vendredi 17 Novembre au Vendredi 17 Novembre au Vendredi 18 N

Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Lundi 10 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Macédoine à la mayonnaise	Oeuf dur à la mayonnaise	Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue	Emincé de pois et blé , Sauce cajun	Marmite de colin MSC aux petits légumes
Écrasé de pommes de terre Maricots plats en persillade	Pommes de terre rissoléesFondue de poireaux à la crème	🚳 Riz pilaf
	Saint Paulin	
Fruit de saison		Fromage blanc fermier nature ,Confiture de fraises

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🚳

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.





Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

	Repas à thème : La Savoie		
Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Salade de tomates aux oignons frits	Velouté de potiron et marrons	Carottes râpées , Vinaigrette	Quiche au fromage du chef
Sauté de poulet , Sauce créole	Jambon blanc	🗞 Nuggets végétariens	Filet de <mark>hoki MSC</mark> , Sauce orientale
© Coeur de blé Petits pois au jus	Pomme de terre au four gratinée à la raclette Salade verte	Macaroni Chou fleur gratiné	Semoule HVE Légumes de couscous
Mimolette		Brie	
	Tarte à la rhubarbe HVE		Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🍪

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.







Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

		Menu '0 déchet'	
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Crêpe au fromage	Salade de lentilles blondes au persil	Velouté de potiron	Pâté de campagne
Sauté de dinde façon blanquette	Sauce aux 3 fromages	Chipolata aux herbes	Gratin de colin MSC à la normande
Blé natureLégumes de la blanquette	Coquillettes HVE	FritesSalade verte	Purée de pommes de terre , Purée de brocolis
		Fromage	
Fruit de saison	Mousse au chocolat	 	Salade de fruits du chef

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🚳

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.







RESTAURANT SCOLAIRE DE RECQUIGNIES Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
Betteraves , Vinaigrette	Velouté de légumes verts	© Céleri rave sauce rémoulade	Cervelas , Cornichon
Boeuf carottes	Sauté de <mark>porc</mark> , Sauce provençale	Bolognaise de lentilles vertes	Calamars à la romaine , Sauce tartare
& Légumes du pot au feu	Semoule Petits pois aux oignons	Coquillettes HVE	Riz pilaf Sutternut rôti
		Saint Paulin	
Yaourt aux fruits fermier	Fruit de saison		© Coupe banane caramel

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🍪

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.





RESTAURANT SCOLAIRE DE RECQUIGNIES

Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Potage de légumes	Pomelos rose	Salade de haricots verts à l'échalote , Vinaigrette	Macédoine à la mayonnaise
Saucisse de Toulouse	Pilon de poulet tex-mex	Boulettes de blé façon thai	Filet de merlu MSC , Sauce tartare
Lentilles vertes au jusPommes de terre vapeur	Frites Carottes braisées	Semoule HVE Brocolis à l'ail	Torti HVE Mélange de légumes (maïs, oignons, petits pois et poivrons)
	Emmental		
Crème dessert pralinée		Roulé à la confiture d'abricot	Salade de fruits du chef

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🍪

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.







Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

		Repas de Noël	
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Crêpe aux champignons	Potage de légumes	Mousse de foie , Cornichon	Potage de légumes
Mac'and'cheese au cheddar , Sauce tomate basilic	Risotto crémeux (pois chiches et parmesan AOP)	Poulet façon blanquette	Filet de hoki MSC , Sauce aux épices
Salade verte		Pommes pinsTomates à la provençale	Semoule HVE Légumes de couscous d'hiver
			Camembert
Fruit de saison	Poire fondante rôtie aux spéculoos	Bûche de Noël chocolat	

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🚳

Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.