

Restaurant scolaire de Recquignies

Menus du 4 mai au 3 juillet 2026

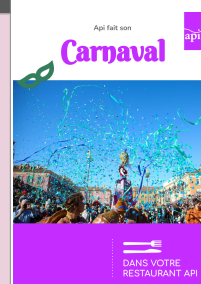
Légende :



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

lundi 04 mai	mardi 05 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Pâté de campagne Cornichon Bolognaise au boeuf Torti HVE Banane	Friand au fromage Omelette nature Riz BIO Courgettes braisées Yaourt aromatisé	Velouté aux champignons Jambon blanc Frites fraîches Salade verte Bûchette au lait mélange	FÉRIÉ
lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Céleri rave Sauce rémoulade Filet de colin MSC au citron Riz BIO Brocolis aux oignons Mimolette	Concombres Vinaigrette Boulettes végétales à la tomate et au basilic Penne HVE Carottes braisées Liégeois à la vanille	PONT DE L'ASCENSION	
lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Crêpe au fromage Merguez Semoule HVE Légumes de couscous Melon	Taboulé (semoule HVE) Chili sin carne Riz BIO pilaf Mimolette	Concombres sauce bulgare Calamars à la romaine Sauce Tartare Pommes de terre vapeur Brocolis gratinés Yaourt aux fruits	ANIMATION LES ÎLES Accra de morue Colombo de poulet Riz BIO crémeux à la mangue fraîche façon risotto Ratatouille Gâteau à l'ananas
lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
LUNDI DE PENTECÔTE	Melon jaune Jambon blanc, oeuf dur Salade de coquillettes HVE , maïs, tomates et sauce cocktail Pot de glace	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Boulettes végétales à la tomate et au basilic Semoule HVE Carottes au cumin Suisse fruité	Salade de chicons, Emmental et noix Vinaigrette Filet de hoki MSC Sauce à l'aneth Pommes de terre rissolées Haricots verts à l'ail Fruit de saison
lundi 01 juin	mardi 02 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
Radis, Sel dosette Chipolatas Pommes de terre vapeur Compote de pommes salées Fromage	Pamplemousse Beignets au poisson Sauce Tartare Riz BIO pilaf Ratatouille Suisse fruité	Concombres, Vinaigrette au persil Mac'and'cheese au cheddar Gouda	REPAS À THÈME : CARNAVAL Oeuf dur à la mayonnaise Hot Dog façon Américain fricadelle Frites fraîches Salade verte, Vinaigrette au vinaigre de framboise Gaufre au sucre glace

lundi 08 juin	mardi 09 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Carottes râpées au maïs Vinaigrette Pilon de poulet tex-mex Semoule HVE Piperade Carré frais	Assiette Kebab Frites Mélange de crudités Fromage Bâtonnet de glace au chocolat	Coeurs de palmier et maïs Vinaigrette Omelette fromagère Penne HVE Tomates rôties Smoothie à la banane, fruits rouges et menthe	Tomates au basilic Nuggets au poisson Sauce Tartare Riz BIO pilaf Courgettes braisées Fromage
lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Jus de pomme Boulettes de blé façon thai, Sauce tomate Blé à la tomate Carottes braisées Fruit de saison	Pâté de campagne Cornichon Sauté de dinde Sauce au paprika Pâtes papillons HVE Tomates à la provençale Flan au chocolat	Pastèque Colin MSC façon meunière Sauce Tartare Riz BIO Ile flottante et crème anglaise	Concombres Vinaigrette Fricadelle Frites fraîches Salade verte Fromage
lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Melon Carbonara Torti HVE Brunoise de légumes Crème dessert vanille	Bâtonnets de concombres Sauce fromage blanc ciboulette Tortilla de pommes de terre aux herbes Mélange de salades Mimolette	Oeuf mimosa Parmentier de colin MSC Salade verte Yaourt aux fruits	Feuilleté saucisse façon hot dog Paëlla au poulet Riz BIO pilaf Fruit de saison
lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
Chiffonnade de salade verte et croûtons Rôti de porc Sauce barbecue Frites Tomates rôties Yaourt aromatisé	Pastèque Sauce aux 3 fromages Spaghetti Piperade Bâtonnet de glace au chocolat	Betteraves, Vinaigrette Riz BIO au chorizo, Parmesan AOP façon risotto Fruit de saison	Carottes râpées Vinaigrette Saucisse de Toulouse Sauce barbecue Pommes de terre persillées Salade verte Beignet au chocolat



bonnes
VACANCES!

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