

Restauration scolaire - Ville de Recquignies

Menus du 1er Septembre au 16 Octobre 2026

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



BIO



LABEL



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

	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
	Concombres à la ciboulette Bolognaise au boeuf Macaroni BIO Carottes à la crème Yaourt aux fruits	Salade de tomates, vinaigrette et oignons frit Chili sin carne Riz BIO créole Tarte au citron	Salade de haricots verts à l'échalote Tajine de poisson Semoule BIO Légumes du tajine Fruit de saison	Chou fleur à l'échalote Rougail de saucisses fumées Pommes de terre vapeur Courgettes braisées Champignons en persillade Fromage	Crêpe aux champignons Omelette fromagère Coquillettes HVE Brocolis Yaourt nature sucré	Repas à thème : L'Orient Fenouil râpé à l'orange Pilon de poulet rôti aux herbes, Merguez Semoule HVE Légumes de couscous Salade de fruits à la fleur d'oranger	Carottes râpées, Vinaigrette Beignets au colin MSC Potatoes au paprika Poêlée de légumes Bâtonnet de glace au chocolat
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre	lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Radis croque sel Boulettes végétales à la tomate et au basilic Riz BIO créole Haricots beurre persillés Fromage	Concombres Sauce thaï au basilic Sauté de porc au curry Farfalle BIO Carottes au jus Sauce indienne Yaourt nature sucré	Animation Braderie Endives à la Mimolette Vinaigrette Hot Dog façon Américain fricadelle Frites fraîches Salade verte, Vinaigrette Gaufre au sucre glace	Betteraves BIO Vinaigrette Jambon blanc Taboulé Fromage	Céleri rave en rémoulade au curry Filet de colin MSC Sauce à l'aneth Pommes de terre vapeur Courgettes braisées Fruit de saison	Salade de lentilles blondes au persil Tomate farcie du chef Boulgour Poêlée d'aubergines et courgettes à la tomate Abricots au sirop	Macédoine au thon Aiguillettes de poulet à la dijonnaise Coquillettes BIO Epinards à la crème Banana split	Tomates au basilic Pavé fromager Frites fraîches Brocolis à l'ail Vache Picon
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Salade Waldorf Boulettes à l'agneau Semoule HVE Courgettes braisées Yaourt LOCAL aux fruits	Salade de haricots blancs aux oignons Saucisse végétale au blé et pois Pommes de terre sautées Salade verte Ile flottante sauce caramel	Tomates au maïs, Vinaigrette Fricassée de merlu MSC aux champignons Riz BIO pilaf Effiloché d'endives Vinaigrette à l'huile de noix Quatre-quarts	Salade de riz BIO provençale (tomate, olive, poivron vert) Cordon bleu de dinde Coquillettes BIO Fondue de poivrons aux oignons Fruit de saison	Beignet de mozzarella Marmite de poisson MSC aux petits légumes Riz BIO Poêlée de légumes Fruit de saison	Carottes râpées à l'orange Steak haché de boeuf Penne BIO Fondue d'épinards à l'ail Flan caramel	Bouillon de vermicelles curry coco Boulettes au veau Sauce tomate Semoule BIO Poêlée de carottes et butternut Fromage	Concombres à la ciboulette Cervelas Obernois Pommes de terre paillasson Haricots verts sautés Compote de pommes
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre				
Carottes râpées à la vinaigrette Sauté de dinde façon blanquette Riz BIO Légumes de la blanquette Éclair au chocolat	Champignons à la crème Hachis Parmentier Salade verte Fruit de saison	Salade de lentilles blondes au persil Emincé de pois et blé, Sauce blanche pour kebab Frites fraîches Butternut rôti Mimolette	Betteraves BIO , Vinaigrette Filet de merlu MSC Sauce estragon Macaroni BIO Tomates rôties Pot de glace				

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