# Restauration scolaire de Recquignies

## Menus du 2 Novembre au 18 décembre 2026

Légende : REGIONAL, BIO, VEGETARIEN, LABEL

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

| lundi 02 novembre | mardi 03 novembre | jeudi 05 novembre | vendredi 06 novembre |
|---|---|---|---|
| Betteraves, Vinaigrette<br>**Colin MSC**<br>façon Carbonara<br>**Macaroni BIO**<br>**Carottes** braisées<br>Donut | Friand au fromage<br>Omelette<br>**Riz BIO** créole<br>Butternut rôti<br>Compote de pommes du chef | Velouté de chou fleur<br>Saucisse de volaille<br>**Frites fraîches**<br>Salade verte<br>Camembert | Macédoine de légumes, Sauce mayonnaise<br>Boulettes à l'agneau à l'indienne<br>**Semoule BIO**<br>Poêlée méridionale au curry<br>Yaourt aux fruits |
| **lundi 09 novembre** | **mardi 10 novembre** | **jeudi 12 novembre** | **vendredi 13 novembre** |
| **Repas à thème : La montagne**<br><br>Velouté de potimarron<br>Tartiflette<br>Salade verte<br>Fromage blanc au coulis de fruits rouges | **Carottes** râpées au jus d'agrumes<br>Fish burger<br>**Frites fraîches**<br>Mélange de crudités<br>Fruit de saison | Feuilleté au fromage<br>**Parmentier végétal**<br>Brocolis à l'ail<br>Pot de glace | Taboulé d'Hiver<br>Jambalaya aux saucisses<br>**Riz Bio** tomaté<br>Grenadine, Salade de fruits du chef |
| **lundi 16 novembre** | **mardi 17 novembre** | **jeudi 19 novembre** | **vendredi 20 novembre** |
| Méli mélo de salades<br>**Boulettes végétales à la tomate et au basilic**<br>**Semoule BIO**<br>Légumes de couscous<br>Éclair au chocolat | Potage de légumes<br>Waterzoï de poulet<br>**Pommes de terre** vapeur<br>Poire | Crêpe aux champignons<br>Lasagnes à la bolognaise<br>Salade verte<br>Vinaigrette<br>Mimolette | Céleri rave, raisins secs sauce rémoulade<br>Dos de **colin MSC**<br>Sauce curry<br>**Coquillettes BIO**<br>Butternut rôti<br>Bûchette au lait mélange |
| **lundi 23 novembre** | **mardi 24 novembre** | **jeudi 26 novembre** | **vendredi 27 novembre** |
| **Carottes** râpées aux oranges<br>Paëlla au poulet<br>Yaourt nature sucré | Chou fleur au maïs<br>**Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère**<br>**Torsades BIO**<br>Epinards à la crème<br>Fruit de saison | Champignons à la grecque<br>Lamelles de kebab<br>**Frites fraîches**<br>Mélange de crudités<br>Orange | Macédoine de légumes<br>Chipolata aux herbes<br>Purée de pommes de terre<br>Compote de pommes du chef<br>Liégeois au chocolat |

| lundi 30 novembre | mardi 01 décembre | jeudi 03 décembre | vendredi 04 décembre |
|---|---|---|---|
| **Brocolis Bio** vapeur<br>Sauce cocktail<br>**Quiche au fromage du chef**<br>Salade verte, Vinaigrette à la ciboulette<br>Liégeois à la vanille | Haricots verts à l'ail<br>Goulash à la Hongroise<br>**Semoule BIO**<br>**Carottes** braisées<br>Gouda | Céleri rave en rémoulade au curry<br>Risotto aux champignons (**riz Bio**)<br>Kiwi | Velouté de potiron<br>Gratiné de la mer au **colin MSC**<br>**Torti BIO**<br>Poêlée de légumes d'Hiver<br>Emmental |
| **lundi 07 décembre** | **mardi 08 décembre** | **jeudi 10 décembre** | **vendredi 11 décembre** |
| Oeuf mimosa<br>Saucisse fumée<br>Sauce a la moutarde à l'ancienne<br>Gratin de brocolis à la béchamel<br>Cocktail de fruits | **Betteraves BIO** au maïs, Vinaigrette<br>Aiguillettes de poulet<br>Sauce orientale<br>**Semoule BIO**<br>Légumes de couscous<br>Yaourt velouté aux fruits | Velouté aux carottes<br>Omelette fromagère<br>**Frites fraîches**<br>Petits pois au jus<br>Fruit de saison | Charcuterie et condiments<br>**Colin MSC**<br>façon meunière<br>**Carottes** à la crème<br>**Riz basmati Bio**<br>Yaourt aromatisé |
| **lundi 14 décembre** | **mardi 15 décembre** | **jeudi 17 décembre** | **vendredi 18 décembre** |
| Feuilleté à la viande<br>Bolognaise au boeuf<br>Spaghetti<br>Champignons en persillade<br>Fruit de saison | Céleri rave râpé<br>Vinaigrette<br>**Chili sin carne**<br>Suisse sucré | **Repas de Noël**<br><br>Pêche au thon<br>Fricassée de poulet aux champignons<br>Pommes Rösti<br>Tomates à la provençale<br>Tiramisu au chocolat | Betteraves, Vinaigrette<br>Cordon bleu de dinde<br>Sauce Napolitaine<br>Boulgour<br>Fondue de poireaux<br>Compote de pommes |

**Joyeux Noël**

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

Api Restauration - Cuisiniers du Hainaut - Parc d'activités de la vallée de l'Ecaillon - 59224 THIANT
S.A.S. au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

JOYEUX noël
api conception CréApi