
































# Menus du restaurant scolaire de la ville de Linselles



lundi 03 novembre fêtons les Hubert	mardi 04 novembre fêtons les Charles	mercredi 05 novembre fêtons les Sylvie	jeudi 06 novembre fêtons les Bertille	vendredi 07 novembre fêtons les Carine
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	CELERI LOCAL REMOULADE 	CHOU ROUGE LOCAL VINAIGRETTE 	ENDIVES LOCALES AUX POMMES LOCALES HVE  	VELOUTE DUBARRY (CHOU-FLEUR BIO) 
CARBONARA	PANÉ FROMAGER 	RÔTI DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 	MIJOTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE PROVENÇALE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
CARBONARA AU COLIN MSC 		CRÊPE FROMAGE 	NUGGETS DE BLÉ 	
TORSADES BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES AUX PAPRIKA 	RIZ IGP CREOLE 	RATATOUILLE	FONDUE DE POIREAUX BIO À LA BECHAMEL 
EMMENTAL RAPE BIO 	CAROTTES BIO VICHY 	HARICOTS BEURRE	SEMOULE BIO 	RIZ BIO 
MIMOLETTE	EDAM BIO  	EMMENTAL BIO  	CANTAL AOP  	CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON LOCAL 	CREME DESSERT CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	CAKE À LA NOIX DE COCO DU CHEF 

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Aide UE à destination des écoles


























Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire de la ville de Linselles



lundi 10 novembre fêtons les Léon	mardi 11 novembre fêtons les Armistice 1918	mercredi 12 novembre fêtons les Christian	jeudi 13 novembre fêtons les Brice	vendredi 14 novembre fêtons les Sidoine
RILLETES DE THON		POMELOS / JUS DE FRUITS POUR LES MATERNELLES	CAROTTES BIO RAPÉES VINAGRETTE 	VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL 
NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE		JAMBON BLANC	DOS DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA 
TARTE AU FROMAGE 		FILET DE COLIN MSC SAUCE TOMATE 		
POMMES RISSOLÉES		COQUILLETES BIO/ SAUCE TOMATE 	BROCOLIS	PIPERADE
SALADE VERTE LOCALE 		EMMENTAL RAPÉ BIO	RIZ IGP CRÉOLE 	SEMOULE BIO 
GOUDA BIO  		CAMEMBERT BIO  	COMTE AOP  	VACHE QUI RIT BIO  
YAOURT LOCAL 		BANANE BIO  	FROMAGE BLANC BIO  	FONDANT AU CHOCOLAT DU CHEF 

Produits Bio



Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labellisés



Produit Local



Aide UE à destination des écoles



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus du restaurant scolaire de la ville de Linselles



## REPAS A THEME LES FLANDRES

lundi 17 novembre fêtons les Elisabeth	mardi 18 novembre fêtons les Aude	mercredi 19 novembre fêtons les Tanguy	jeudi 20 novembre fêtons les Edmond	vendredi 21 novembre fêtons les Prés. Marie
MACEDOINE DE LEGUMES	PIZZA FROMAGE	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	CHOUPE A L'OIGNON	CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE
CORDON BLEU	OMELETTE CIBOULETTE	COUSCOUS POULET	EUL FRICADELLE DE CH'NORD	COLIN MSC FAÇON MEUNIÈRE
STEAK FROMAGER		BOULETTE VEGETARIENNE	FILET DE COLIN MSC PANÉ	
POMMES DE TERRE LOCALES AUX OIGNONS	PATES PAPILLONS BIO SAUCE TOMATE	LÉGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE SAUTEES	FONDUE DE POIREAUX BECHAMEL
HARICOTS VERTS BIO	EMMENTAL RAPE BIO	SEMOULE BIO	SALADE VERTE LOCALE	RIZ IGP
EDAM BIO	MIMOLETTE	CAMEMBERT BIO	FROMACHE DEL COIN (MAROILLES AOP)	GOUDA BIO
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE POMMES BIO ET BANANE BIO	FRUIT DE SAISON	EUL PUNDING AU CHOCOLAT EU DUNKERQUE	FRUIT DE SAISON LOCAL

Produits Bio



Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labellisés



Produit Local



Aide UE à destination des écoles
































Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus du restaurant scolaire de le ville de Linselles



			Thanksgiving	
lundi 24 novembre fêtons les Flora	mardi 25 novembre fêtons les Catherine	mercredi 26 novembre fêtons les Delphine	jeudi 27 novembre fêtons les Séverin	vendredi 28 novembre fêtons les Jacq. De la M.
BETTERAVES ROUGES BIO 	FRIAND AU FROMAGE	POTAGE DUBARRY (CHOU-FLEUR BIO) 	OEUF DUR BIO 	POTAGE LÉGUMES LOCAUX
BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)  	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL 	QUICHE LORRAINE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	DOS DE COLIN MSC SAUCE A L'OSEILLE 
	CREPE CHAMPIGNONS 	QUICHE FROMAGE 	FILET DE COLIN MSC 	
PENNE BIO 	POMMES DE TERRE LOCALE AU PAPRIKA 	SALADE VERTE LOCALE 	PUREE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES	BROCOLIS BIO 
EMMENTAL RAPE BIO 	EPINARDS BIO À L'AIL 	-	CAROTTES BIO 	RIZ IGP 
BRIE	CANTAL AOP  	EDAM BIO  	CHEDDAR	CHANTENEIGE BIO  
ORANGE BIO  	FROMAGE BLANC BIO 	FRUIT DE SAISON LOCAL 	BROWNIE DU CHEF 	FLAN NAPPÉ CARAMEL

Produits Bio



Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labellisés



Produit Local














Aide UE à destination des écoles



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire de la ville de Linselles

				REPAS DES POTES
lundi 01 décembre fêtons les Florence	mardi 02 décembre fêtons les Viviane	mercredi 03 décembre fêtons les Avent	jeudi 04 décembre fêtons les Barbara	vendredi 05 décembre fêtons les Gérald
JUS DE FRUITS	SALADE COLESLAW LOCAL 	MACEDOINE DE LÉGUMES	CELERI LOCAL RÉMOULADE AU CURRY 	VELOUTÉ BUTTERNUT
AIGUILLETES DE POULET LOCAL 	BOULETTES VÉGÉTALES 	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	FILET DE HOKI MSC SAUCE AURORE 	HACHIS PARMENTIER (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)  
OMELETTE BIO À LA CIBOULETTE 		BLANQUETTE DE COLIN MSC 		HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO) 
POTATOES	MACARONIS BIO 	LÉGUMES BIO BLANQUETTE 	POMMES DE TERRE LOCALES 	SALADE VERTE LOCALE 
HARICOTS VERTS BIO 	EMMENTAL RAPÉ BIO 	RIZ IGP 	EPINARDS BECHAMEL	
GOUDA BIO  	MIMOLETTE	EMMENTAL BIO  	COMTE AOP  	VACHE QUI RIT BIO  
YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON LOCAL 	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX POIRES	GLACE
Produits Bio 	Pêche durable 	Repas végétarien 	Produits Labellisés 	Produit Local 





















Aide UE à destination des écoles



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire de la ville de Linselles

lundi 08 décembre fêtons les Conception	mardi 09 décembre fêtons les Pierre	mercredi 10 décembre fêtons les Romaric	jeudi 11 décembre fêtons les Daniel	vendredi 12 décembre fêtons les Jean
PIZZA	POTAGE AUX LEGUMES LOCAUX	CAROTTES BIO RAPEES 	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE 	CÉLERI LOCAL REMOULADE 
SAUTÉ DE POULET LOCAL 	NUGGETS DE BLÉ SAUCE TOMATE 	SAUTÉ DE BOEUF A LA TUNISIENNE	POISSON MEUNIERE MSC SAUCE TARTARE 	TARTICLETTE
OMELETTE FROMAGE		BOULE VEGETARIENNE A LA TUNISIENNE		TARTIRACLETTE VEGETARIENNE
POMMES DE TERRE RISSOLÉES	PATES TORSADES BIO 	RATATOUILLE HIVERNALE	CAROTTES BIO BRAISÉES 	SALADE VERTE LOCALE 
BROCOLIS BIO 	EMMENTAL RAPE BIO 	SEMOULE BIO 	RIZ IGP 	
TOMME NOIRE	EDAM BIO  	CAMEMBERT BIO  	EMMENTAL BIO  	CARRE FRAIS
YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	FRUIT DE SAISON LOCAL 


Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Aide UE à destination des écoles 


















Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire de la ville de Linselles



### REPAS DE NOËL

lundi 15 décembre fêtons les Ninon	mardi 16 décembre fêtons les Alice	mercredi 17 décembre fêtons les Gaël	jeudi 18 décembre fêtons les Gatien	vendredi 19 décembre fêtons les Urbain
CRÊPE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE POTIRON	CHOU BLANC BIO REMOULADE 	RILLETTE DE MAQUEREUX ET SA BISCOTTE	CAROTTES BIO RÂPÉES 
MERGUEZ (BOULETTES POUR LES MATERNELLES)	SAUCE FROMAGERE 	JAMBON BLANC 	SAUTÉ DE POULET LOCAL AUX POMMES	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
BOULETTE VEGETARIENNE 		FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	BOUCHÉE DE LA MER	
SEMOULE BIO 	PENNE BIO 	PURÉE DE POMMES DE TERRE	POTATOES	ÉPINARDS BIO À LA BÉCHAMEL 
RATATOUILLE	EMMENTAL RAPÉ BIO 	HARICOTS BEURRE	POÊLÉE FESTIVE DE LÉGUMES	RIZ IGP 
MIMOLETTE	FROMAGE FONDU	COMTE AOP  	FROMAGE MI CHEVRE	GOUDA BIO 
PETIT SUISSE AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON LOCAL 	YAOURT NATURE SUCRÉ	GATEAU DE NOEL	BANANE BIO 

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Aide UE à destination des écoles



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

