



Menus du restaurant scolaire
Ville de Linselles



ÉPIPHANIE

| lundi 05 janvier | mardi 06 janvier | mercredi 07 janvier | jeudi 08 janvier | vendredi 09 janvier |
|---|---|---|---|---|
| fêtons les Edouard FRIAND AU FROMAGE | fêtons les Epiphanie CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE   | fêtons les Raymond CELERI BIO ET LOCAL REMOULADE   | fêtons les Lucien VELOUTE DE POTIRON LOCAL  | fêtons les Alice BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE   |
| COLOMBO DE POULET LOCAL  | OMELETTE (OEUF BIO) À LA CIBOULETTE   | ESCALOPE DE PORC LABEL ROUGE À LA MOUTARDE  | DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME  | SAUTE DE BOEUF LOCAL  |
| COLOMBO DE BOULETTES VÉGÉTARIENNES | | FILET DE LIEU MSC SAUCE ANETH  | | NUGGETS DE BLÉ  |
| SEMOULE BIO  | POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA  | MACARONIS BIO  | EPINARDS BIO BECHAMEL   | CAROTTES LOCALES BRAISÉES  |
| PIPERADE | BUTTERNUT LOCAL RÔTI  | EMMENTAL RAPE BIO   | RIZ BIO  | COEUR DE BLÉ BIO  |
| EDAM BIO   | EMMENTAL BIO   | MIMOLETTE | CANTAL AOP  | VACHE QUI RIT BIO   |
| FRUIT DE SAISON BIO   | FROMAGE BLANC BIO   | FRUIT DE SAISON LOCAL  | GALETTE DES ROIS | TIRAMISU AU SPÉCULOOS DU CHEF  |

Produits Bio



Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labelisés



Produit Local



Aide UE à destination des écoles



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Ville de Linselles



REPAS À THÈME MONTAGNE

| lundi 12 janvier | mardi 13 janvier | mercredi 14 janvier | jeudi 15 janvier | vendredi 16 janvier |
|-------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|---|--------------------------|
| fêtons les Marguerite | fêtons les Yvette | fêtons les Nina | fêtons les Rémi | fêtons les Marcel |
| SALADE VERTE AUX CROÛTONS | COEUR DE PALMIERS | CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE | VELOUTÉ DE POIS CASSÉS BIO | TABOULÉ (SEMOULE BIO) |
| SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE AU CURRY | CRÊPE AU FROMAGE | TAJINE DE VOLAILLE LOCALE | TARTIFLETTTE (POMMES DE TERRE LOCALES ET REBLOCHON AOP) | CARBONARA DE COLIN MSC |
| COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE | | PAVÉ FROMAGER | TARTIFLETTTE VÉGÉTARIENNE (POMMES DE TERRE LOCALES, REBLOCHON AOP, POTIRON) | |
| POMMES RISSOLÉES | PETITS POIS CAROTTES | SEMOULE BIO | SALADE VERTE LOCALE | TORSADES BIO |
| FONDUE DE POIREAUX BIO | | ENDIVES BRAISÉES LOCALES | - | EMMENTAL BIO RAPE |
| TOMME BLANCHE | GOUDA BIO | CAMEMBERT BIO | COMTE AOP | EDAM BIO |
| YAOURT LOCAL | FRUIT DE SAISON BIO | YAOURT AROMATISÉ | POTS GLACÉS | MOUSSE FRAMBOISE DU CHEF |

Produits Bio



Aide UE à destination des écoles

Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labelisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Ville de Linselles

| lundi 19 janvier | mardi 20 janvier | mercredi 21 janvier | jeudi 22 janvier | vendredi 23 janvier |
|--|--|---|--|--|
| fètons les Marius CÉLERI BIO RÉMOULADE   | fètons les Sébastien SAUCISSON SEC ET CORNICHONS  | fètons les Agnès CAROTTES BIO LOCALES RÂPÉES À LA CRÈME   | fètons les Vincent MOUSSE AU THON ET FROMAGE FRAIS | fètons les Alphonse POTAGE CRECY (carottes locales)  |
| MERGUEZ (primaire) BOULE AU BOEUF (maternelles) BOULETTE VEGETARIENNE  | BOLOGNAISE À L'ÉGRÉNÉ DE POIS BIO   | FRICASSÉE DE DINDE LOCALE  | SAUTE DE BOEUF LOCAL  | POISSON MSC PANÉ SAUCE TARTARE  |
| LEGUMES A COUSCOUS SEMOULE BIO  | PATES PAPILLONS BIO  | PETITS POIS BIO   | POELEE DE LEGUMES LOCAUX  | PIPERADE |
| BRIE FLAN NAPPÉ CARAMEL | MIMOLETTE FRUIT DE SAISON LOCAL  | GOUDA BIO   | CANTAL AOP   | VACHE QUI RIT BIO   |
| | | YAOURT AROMATISÉ | FRUIT DE SAISON BIO   | CAKE VANILLE ET PEPITE DE CHOCOLAT DU CHEF  |

Produits Bio



Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labelisés



Produit Local



Aide UE à destination des écoles



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Ville de Linselles

MENUS DES POTES

| lundi 26 janvier | mardi 27 janvier | mercredi 28 janvier | jeudi 29 janvier | vendredi 30 janvier |
|--|---|--|---|------------------------|
| fêtons les Paul | fêtons les Angèle | fêtons les Th. D'Aquin | fêtons les Gildas | fêtons les Martine |
| POTAGE DE LÉGUMES BIO   | CHOU BLANC LOCAL, POMMES ET CUMIN  | CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE   | PIZZA 4 FROMAGES | JUS DE FRUITS |
| DAHL DE LENTILLES BIO   | HACHIS PARMENTIER | NORMANDIN AU VEAU SAUCE TOMATE | DOS DE COLIN MSC SAUCE NANTUA  | HAMBURGER |
| RIZ BIO  | SALADE VERTE LOCALE  | COQUILLETTES BIO  | EPINARDS BIO A LA BECHAMEL   | SALADE VERTE |
| ST PAULIN | EMMENTAL BIO   | EDAM BIO   | COMTE AOP   | CHANTENEIGE |
| CRÈME DESSERT | BANANE BIO CARAMEL   | YAOURT AROMATISÉ | LIÉGEOIS VANILLE | DESSERT DU JOUR |

Produits Bio



Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labelisés



Produit Local



Aide UE à destination des écoles

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Ville de Linselles



CHANDELEUR

| lundi 02 février | mardi 03 février | mercredi 04 février | jeudi 05 février | vendredi 06 février |
|--|-------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| fêtons les Présentation | fêtons les Blaise | fêtons les Véronique | fêtons les Agathe | fêtons les Gaston |
| VELOUTÉ DE POTIMARRON LOCAL BIO | TABOULÉ (SEMOULE BIO) | POMELOS | POTAGE AUX LÉGUMES LOCAUX | PANNA COTTA SALÉ |
| JAMBON BLANC | CARBONADE FLAMANDE (boeuf local) | POULET LOCAL RÔTI FAÇON TEX MEX | SAUCE FROMAGÈRE | FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE |
| MARMITE MSC DU PÊCHEUR | CREPE FROMAGE | FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON | | |
| COEUR DE BLÉ BIO | CAROTTES LOCALES ET BIO AUX OIGNONS | CHOU FLEUR PAPRIKA | MACARONIS BIO | RIZ BIO |
| FONDUE DE POIREAUX | POMMES DE TERRE RISSOLEES | BOULGOUR BIO | EMMENTAL RAPE BIO | GRATIN DE BROCOLIS BIO |
| TOMME NOIRE | MAROILLES AOP | GOUDA BIO | MIMOLETTE | VACHE QUI RIT BIO |
| FRUIT DE SAISON LOCAL | YAOURT NATURE BIO | FRUIT BIO | YAOURT LOCAL | CRÊPE AU SUCRE |

Produits Bio



Aide UE à destination des écoles

Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labelisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Ville de Linselles



NOUVEL AN CHINOIS

| lundi 09 février | mardi 10 février | mercredi 11 février | jeudi 12 février | vendredi 13 février |
|---|---|---|--|--|
| fètons les Apolline FEUILLETÉ FROMAGE | fètons les Arnaud CAKE SALÉ | fètons les Héloïse CÉLERI BIO RÉMOULADE   | fètons les Félix SALADE DE CHOU LOCAL VINAIGRE DE RIZ  | fètons les Béatrice POTAGE LEGUMES LOCAUX |
| BOULETTE VÉGÉTALE SAUCE NAPOLITAINE  | FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE  | SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA  OMELETTE BIO AU FROMAGE   | PORC LOCAL AU CARAMEL  DOS DE COLIN MSC SAUCE AIGRE DOUCE   | CORDON BLEU SAUCE TOMATE NUGGETS DE BLE |
| PENNE BIO  | CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY  | HARICOTS VERTS BIO   | RIZ CANTONNAIS | BUTTERNUT RÔTI |
| EMMENTAL RAPE BIO   | COEUR DE BLÉ BIO  | POMMES DE TERRE BOULANGÈRES   | | SEMOUTTE BIO  |
| TOMME BLANCHE | CANTAL AOP   | CAMEMBERT BIO   | EMMENTAL BIO   | EDAM BIO   |
| FRUIT DE SAISON LOCAL  | FLAN CARAMEL | YAOURT AROMATISÉ | TARTE NOIX DE COCO | ORANGE BIO   |

Produits Bio



Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labelisés



Produit Local



Aide UE à destination des écoles



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.