






























api

C'EST
LE

printemps

Menus du restaurant scolaire
ville de Linselles

lundi 02 mars fêtons les Charles	mardi 03 mars fêtons les Guérolé	mercredi 04 mars fêtons les Casimir	jeudi 05 mars fêtons les Olive	vendredi 06 mars fêtons les Colette
PIZZA 4 FROMAGES	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	POTAGE LEGUMES LOCAUX	CAROTTES RÂPÉES BIO 	BETTERAVES ROUGES BIO 
AIGUILLETTE DE POULET LOCAL SAUCE BARBECUE  FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 	OMELETTE DU CHEF (OEUFS BIO) À LA CIBOULETTE   	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE FAÇON STROGONOFF  NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE	NORMANDIN AU VEAU SAUCE AU POIVRE COLIN MSC SAUCE TOMATE 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINÉ 
PETITS POIS CAROTTES POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES 	TORTIS BIO/ SAUCE TOMATE  EMMENTAL RAPE BIO 	RATATOUILLE D'HIVER SEMOULE BIO 	POMMES DE TERRE SAUTÉ SALADE VERTE	BRUNOISE DE LÉGUMES RIZ IGP CRÉOLE 
BRIE	COMTÉ AOP 	CHANTENEIGE BIO 	CAMEMBERT BIO 	GOUDA BIO 
FRUIT DE SAISON LOCAL 	YAOURT NATURE	BANANE BIO AU CARMEL 	GÂTEAU YAOURT DU CHEF 	LIÉGEOIS VANILLE 
Repas végétarien 	Pêche durable 	Produit bio 	Produit Local 	Produit labellisé 





























Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

C'EST
LE

printemps

Menus du restaurant scolaire ville de Linselles

lundi 09 mars fêtons les Française	mardi 10 mars fêtons les Vivien	mercredi 11 mars fêtons les Rosine	jeudi 12 mars fêtons les Justine	vendredi 13 mars fêtons les Rodrigue
CHOU BLANC LOCAL RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE 	SAUCISSON À L'AIL ET CONDIMENTS	CAROTTES LOCALES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE  	POTAGE LEGUMES LOCAUX	TABOULE (SEMOULE BIO) 
BOULETTE AU BOEUF BIO SAUCE NAPOLITAINE 	SAUTE DE DINDE A LA NORMANDE	CARBONADE FLAMANDE (BOEUF LOCAL) 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME 	NUGGETS DE BLÉ 
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON 	OMELETTE AU FROMAGE 	CREPE FROMAGE 		SAUCE CHAMPIGNONS
MACARONIS BIO 	FONDUE D'EPINARDS BIO 	HARICOTS VERTS BIO 	RIZ IGP 	CHOU-FLEUR BIO AU PAPRIKA 
EMMENTAL RAPE BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES A LA LYONNAISE 	POMES DE TERRE LOCALES 	BROCOLIS	COEUR DE BLE BIO 
MIMOLETTE	EDAM BIO 	CANTAL AOP 	EMMENTAL BIO	CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	PUDING AU CHOCOLAT DU CHEF	ANANAS BIO 
Repas végétarien 	Pêche durable 	Produit bio 	Produit Local 	Produit labellisé 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Repas à thème Allemagne



























lundi 16 mars fêtons les Bénédictes	mardi 17 mars fêtons les Patrick	mercredi 18 mars fêtons les Cyrille	jeudi 19 mars fêtons les Joseph	vendredi 20 mars fêtons les Herbert
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	RILLETES AU THON	CREPE AU FROMAGE	SOUPE AU CHOU (LOCAL)	OEUF DUR MAYONNAISE
FRICASSE DE POULET LOCAL FACON BASQUAISE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL À L'INDIENNE	OMELETTE DU CHEF (OEUFS BIO) À LA SAUCE TOMATE	CURRY WURST	FILET DE COLIN MSC SAUCE ORIENTALE
BOULETTES AU BLÉ TOMATE ET BASILIC	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON		BOULETTE VÉGÉTARIENNES AU CURRY	
RIZ IGP	CAROTTES BIO ET LOCALES BRAISÉES	COQUILLETES BIO	ROSENKOHL	LÉGUMES COUSCOUS PRINTANNIER
PIPERADE	BOULGOUR BIO	EMMENTAL RAPE BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	SEMOULE BIO
TOMME BLANCHE	GOUDA BIO	MAROILLES AOP	EMMENTAL BIO	VACHE QUI RIT BIO
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL NATURE	ÎLE FLOTTANTE	GÂTEAU DU CHEF FAÇON FORET NOIRE	SALADE DE FRUITS
Repas végétarien	Produit Local	Produit bio	Pêche durable	Produit labellisé

api

C'EST
LE

printemps

Menus du restaurant scolaire
ville de Linselles

lundi 23 mars fêtons les Victorien	mardi 24 mars fêtons les Catherine	mercredi 25 mars fêtons les Annonciation	jeudi 26 mars fêtons les Larissa	vendredi 27 mars fêtons les Rupert
MACEDOINE DE LEGUMES	POTAGE LEGUMES LOCAUX	BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE 	TOAST AU CHÈVRE	CÉLERI BIO RÉMOULADE 
SAUTE DE POULET LABEL ROUGE AU CURRY 	NORMANDIN AU VEAU SAUCE FORESTIERE	RÔTI DE PORC LOCAL À LA PROVENÇALE 	POISSON MSC FACON MEUNIERE 	BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)  
POISSON MSC À LA BORDELAISE 	OMELETTE BIO A LA CIBOULETTE	TARTE AU FROMAGE	SAUCE TARTARE	
POMMES DE TERRES RISSOLEES	CAROTTES LOCALES 	FONDUE DE POIREAUX BIO 	RIZ IGP PILAF 	PÂTES PAPILLONS BIO 
SALADE VERTE 	POMMES DE TERRE LOCALES 	SEMOULE BIO 	PETITS POIS	EMMENTAL RAPE BIO 
COMTE AOP 	CAMEMBERT BIO 	MIMOLETTE	BRIE	GOUDA BIO 
FRUIT DE SAISON LOCAL	FROMAGE BLANC BIO 	CREME DESSERT CHOCOLAT	CAKE AU CITRON DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
Repas végétarien 	Produit Local 	Produit bio 	Pêche durable 	Produit labellisé 





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

C'EST
LE

printemps

Menus du restaurant scolaire
ville de Linselles

lundi 30 mars fêtons les Amédée	mardi 31 mars fêtons les Benjamin	mercredi 01 avril fêtons les Hugues	jeudi 02 avril fêtons les Sandrine	vendredi 03 avril fêtons les Richard
POTAGE CHOU FLEUR BIO 	WRAPS AU THON ET CAROTTES RAPEES	CELERI LOCAL REMOULADE 	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRTE 	MACÉDOINE DE LÉGUMES
RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	FRICASSÉE DE PORC LABEL ROUGE À LA MOUTARDE 	BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE ÉCHALOTE 	FILET DE COLIN LIEU MSC A LA BORDELAISE 	DAHL DE LENTILLES BIO  
FILET DE HOKI MSC AUX EPICES 	CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE	BOULETTES VEGETARIENNE SAUCE ECHALOTES		
POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA 	TORTIS BIO 	PETIT POIS	BROCOLIS BIO GRATINES 	RIZ IGP  
EPINARDS BIO BECHAMEL 	EMMENTAL RAPE BIO 	COEUR DE BLE BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES 	
CANTAL AOP 	VACHE QUI RIT BIO 	EMMENTAL BIO 	MIMOLETTE	EDAM BIO 
YAOURT LOCAL NATURE SUCRE 	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	BROWNIE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON LOCAL 
Repas végétarien 	Produit Local 	Produit bio 	Pêche durable 	Produit labellisé 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

C'EST

LE

printemps

Menus du restaurant scolaire ville de Linselles



LUNDI DE PÂQUES

Repas à thème Pâques

lundi 06 avril fêtons les Célestin	mardi 07 avril fêtons les Jean Baptiste	mercredi 08 avril fêtons les Julie	jeudi 09 avril fêtons les Gauthier	vendredi 10 avril fêtons les Fulbert
	POMELOS (JUS DE FRUITS POUR LES MATERNELLES)	CAROTTES LOCALES BIO RAPÉES FACON MALTAISE	OEUF MIMOSA	CELERI LOCAL REMOULADE
	MIJOTÉ DE POULET LOCAL SAUCE MIEL ET MOUTARDE	LASAGNES (ÉGRÉNE DE BOEUF BIO)	BOULETTES À L'AGNEAU	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON
	NUGGETS DE POISSON	LASAGNES VEGETARIENNES (ÉGRÉNE POIS BIO)	BOULETTES VEGETARIENNE	
	HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE LOCALE	POMMES DE TERRE LOCALES	RIZ IGP AUX PETITS LEGUMES
	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA		CAROTTES BIO ET NAVETS RÔTIS AU MIEL	
	GOUDA BIO	MIMOLETTE	COMTE AOP	CHANTENEIGE BIO
	YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DE PÂQUES	FLAN NAPPÉ CAMEL

Repas végétarien

Produit Local

Produit bio

Pêche durable

Produit labellisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.