
















Menus du restaurant scolaire
de la ville de Linselles



lundi 31 août fêtons les Aristide	mardi 01 septembre fêtons les Gilles	mercredi 02 septembre fêtons les Ingrid	jeudi 03 septembre fêtons les Grégoire	vendredi 04 septembre fêtons les Rosalie
	FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	SALADE VERTE AUX DÉS DE MIMOLETTE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES AUX RAISINS SECS 
	BOULETTES AU BOEUF FAÇON CARBONADE FLAMANDE	SAUTÉ DE PORC LOCAL CAROTTES, THYM, AU JUS 	OMELETTE (OEUF BIO) AU FROMAGE  	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
	BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 		
	POMMES DE TERRE SAUTEES	SEMOULE BIO 	RIZ BIO CRÉOLE 	JULIENNE DE LGUMES
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	AUX PETITS LÉGUMES	PÂTES BIO ET FROMAGE RÂPÉ 
	CAMEMBERT	EDAM	COMTÉ AOP 	MAROILLES LOCAL AOP 
	YAOURT LOCAL FAÇON STRACIATELLA 	PRUNE	COOKIE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	POIRE

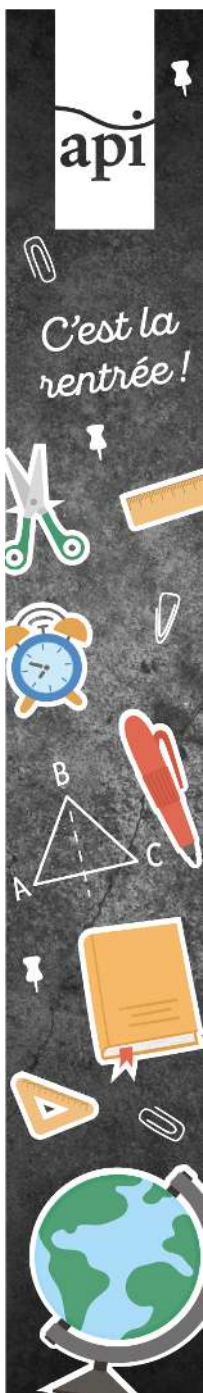
Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire de la ville de Linselles

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
fêtons les Reine	fêtons les Nativité N.-D.	fêtons les Alain	fêtons les Inès	fêtons les Adelphe
SALADE DE TOMATES	PASTÈQUE	VERRINE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE FAÇON MALTAISE	BETTERAVES ROUGES BIO
SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CURRY	LASAGNES VÉGÉTARIENNES ÉLABORÉES PAR LE CHEF (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)	NORMANDIN AU VEAU SAUCE AU POIVRE	SAUTÉ DE PORC BBC LABEL ROUGE AU JUS	COLOMBO DE MERLU MSC
GRATIN DE COLIN MSC A LA NORMANDE		FILET DE LIEU MSC SAUCE ESTRAGON	DAHL DE LENTILLES CORAILS BIO	
POMMES DE TERRE GRENAILLE LOCALES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	GRATIN DAUPHINOIS	TOMATE PROVENÇALE	PIPERADE
CAROTTES LOCALES BRAISÉES		COURGETTES BRAISÉES À L'AIL	RIZ BIO	COEUR DE BLÉ BIO
MIMOLETTE	FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES	CHAOURCE AOP	SAINT NECTAIRE	GOUDA
YAOURT LOCAL	RAISIN	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	BROWNIE DU CHEF	BANANE BIO COULIS CHOCOLAT

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 













Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire de la ville de Linselles



lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
fêtons les La Ste Croix SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ET SES CROÛTONS	fêtons les Roland MELON	fêtons les Edith SAUCISSON À L'AIL	fêtons les Renaud GASPACHO	fêtons les Nadège CÉLERI BIO RÉMOULADE 
SAUTÉ DE DINDE SAUCE FROMAGÈRE 	BOULETTES AU VEAU SAUCE FORESTIÈRE 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON BOURGUIGNON 	OMELETTE ESPAGNOLE 	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 
PAVÉ FROMAGER SAUCE CRÈME 	BRANDADE DE COLIN MSC ÉLABORÉE PAR LE CHEF 	CORDON BLEU NAPOLITAIN VÉGÉTARIEN 		
POMMES DE TERRE SAUTÉES	PETITS POIS CAROTTES	BLÉ SAUCE TOMATE		
HARICOTS VERTS BIO 	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	RATATOUILLE	RIZ SAFRANÉ	PÂTES BIO ET FROMAGE RÂPÉ 
EMMENTAL	CHANTENEIGE	TOMME GRISE	SAINT PAULIN	ROQUEFORT
YAOURT NATURE SUCRÉ	ABRICOT	LIÉGEOIS VANILLE	CUAJADA ÉLABORÉ PAR LE CHEF	POIRE

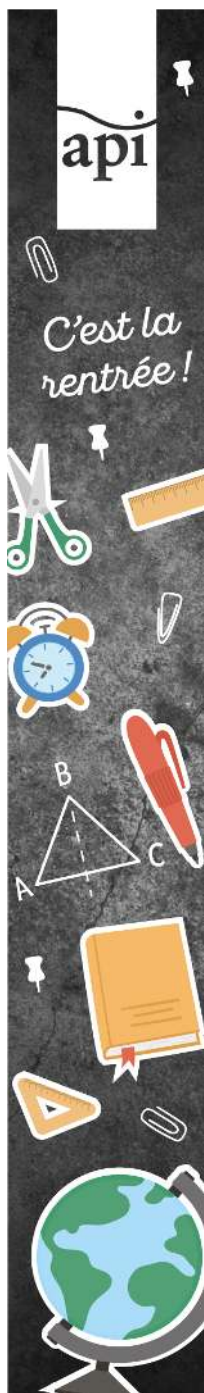
Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire de la ville de Linselles











lundi 21 septembre fêtons les Matthieu	mardi 22 septembre fêtons les Candide	mercredi 23 septembre fêtons les Constant	jeudi 24 septembre fêtons les Thèle	vendredi 25 septembre fêtons les Hermann
OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	PASTÈQUE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTÉ À LA COURGETTE	REPAS DES POTES
BOULETTES BLÉ TOMATES BASILIC	SAUTÉ DE DINDE BBC FAÇON BLANQUETTE	PALETTE À LA DIABLE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF (POMMES DE TERRE LOCALES ET ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)	
LÉGUMES COUSCOUS	BLANQUETTE DE POISSON	QUENELLES VÉGÉTARIENNES SAUCE BÉCHAMEL	BRANDADE DE POISSON	
SEMOULE BIO	RIZ BIO PILAF	POTIMARRON RÔTI	SALADE VERTE VINAIGRETTE	
CANTAL AOP	POËLÉE DE CHAMPIGNONS	POTATOES SAUCE BARBECUE	-	
PRUNE	YAOURT LOCAL	MIMOLETTE	FROMAGE FRAIS	
		SALADE DE FRUITS FRAICHE	QUATRE QUART ÉLABORÉ PAR LE CHEF	
Produits Bio	Pêche durable	Repas végétarien	Produits Labellisés	Produit Local




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



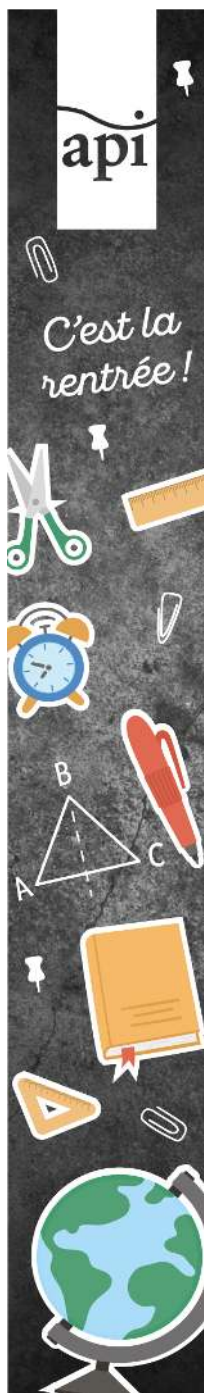
Menus du restaurant scolaire de la ville de Linselles



lundi 28 septembre fêtons les Venceslas	mardi 29 septembre fêtons les Michel	mercredi 30 septembre fêtons les Jérôme	jeudi 01 octobre fêtons les Thérèse	vendredi 02 octobre fêtons les Léger
COLESLAW BIO 	TABOULÉ (SEMOULE BIO) 	SALADE MEXICAINE	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	PIZZA AU FROMAGE
ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME CALAMAR À LA ROMAINE	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE BOULETTES VÉGÉTARIENNES À L'ITALIENNE SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE PORC FAÇON MARENGO OMELETTE (OEUF BIO) ÉLABORÉE PAR LE CHEF AUX LARDONS 	ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE BLANCHE 	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ 
GRATIN DE BROCOLIS RIZ BIO 	GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES  NAVETS RÔTIS AU MIEL	PIPERADE COEUR DE BLÉ BIO 	SALADE VERTE VINAIGRETTE POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATOUILLE BIO  PÂTES BIO 
SAINT NECTAIRE AOP 	SAINT PAULIN	EDAM	TOMME BLANCHE	BLEU AOP 
FROMAGE BLANC AU COULIS FRUITS JAUNES	YAOURT VANILLE BIO 	BANANE BIO 	TARTE AU FLAN ÉLABORÉE PAR LE CHEF	RAISIN

 Produits Bio  Pêche durable  Repas végétarien  Produits Labellisés  Produit Local














Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
de la ville de Linselles



MENU ROSE

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
fêtons les Fleur	fêtons les Bruno	SAUCISSON À L'AIL ET	fêtons les Pélagie	fêtons les Denis
CONCOMBRES BIO À LA GRECQUE 	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		VERRINE POMELOS CREVETTES SAUCE COCKTAIL	CAKE COURGETTES FÊTA ÉLABORÉ PAR LE CHEF
TAJINE POULET	CHILI SIN CARNE (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)  	BRUSCHETTA DINDE MOZZARELLA	MIJOTÉ DE PORC VINAIGRE FRAMBOISE	CARBONARA DE POISSON MSC 
BOULETTES FAÇON THAÏ SAUCE AIGRE DOUCE 		BRUSCHETTA FROMAGÈRE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE 	
LEGUMES TAJINE	LÉGUMES CHILI	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES HVE 	PENNE BIO 
SEMOULE BIO 	RIZ BIO 	-	POTATOES	FROMAGE RÂPÉ
MIMOLETTE	EDAM BIO 	CAMEMBERT	CANTAL AOP 	REBLOCHON
LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	POIRE	SMOOTHIE FRAISE BANANE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SALADE DE FRUITS FRAICHE

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

C'est la rentrée!

Menus du restaurant scolaire de la ville de Linselles



SEMAINE DE LA RENCONTRE DU GOÛT



api

lundi 12 octobre fêtons les Wilfried	mardi 13 octobre fêtons les Géraud	mercredi 14 octobre fêtons les Juste	jeudi 15 octobre fêtons les Thérèse	vendredi 16 octobre fêtons les Edwige
POTAGE ENDIVES LOCALES PAIN D'ÉPICES ÉLABORÉ PAR LE CHEF	FOCACCIA AU BRIE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	CÉLERI BIO RÉMOULADE	SALADE VERTE AUX DÈS DE MIMOLETTE	PISSALADIÈRE ÉLABORÉE PAR LE CHEF AUX POIS CHICHE BIO ET AUX OIGNONS
SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIÈRE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE	RÔTI DE PORC ORLOFF	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE ÉLABORÉE PAR LE CHEF (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE	NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE	PANÉ FROMAGER SAUCE PAPRIKA		
SEMOULE BIO	FONDUE DE POIREAUX BIO	CAROTTES BIO À LA CRÈME	PETITS LÉGUMES	HARICOTS VERTS BIO
POELEE DE LEGUMES	COEUR DE BLÉ BIO	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	TORTIS BIO	RIZ BIO
TARTARE AIL ET FINES HERBES	EMMENTAL	GOUDA	TOMME BLANCHE	SAINT PAULIN
VELOUTÉ AUX FRUITS	YAOURT LOCAL	BANANE BIO COULIS CAMEL	CHEESECAKE YAOURT SPÉCULOOS ÉLABORÉ PAR LE CHEF	CLÉMENTINE

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.