

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02 novembre	03 novembre	04 novembre	05 novembre	06 novembre
Entrées				
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES	FRIAND AU FROMAGE	
Plats				
SAUCE CARBONARA	OMELETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF À LA CIBOULETTE	RÔTI DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE	MIJOTÉ DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE FORESTIÈRE	REPAS
MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC		CHILI SIN CARNE (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)	BOULETTES TOMATES BASILIC SAUCE TOMATE	
Accompagnements				
HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE LOCALES RÔTIES	COEUR DE BLÉ BIO	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	DES POTES
SPAGHETTIS	PETITS POIS BIO AU JUS	BUTTERNUT LOCAL RÔTI AU MIEL	SEMOULE BIO	
Laitage				
TARTARE AIL ET FINES HERBES	CAMEMBERT BIO	CANTAL AOP	EDAM	
Desserts				
POMME HVE	YAOURT LOCAL	FROMAGE BLANC BIO AUX BRISURES DE SPÉCULOOS	CAKE À LA NOIX DE COCO ÉLABORÉ PAR LE 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.



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
09 novembre	10 novembre	11 novembre	12 novembre	13 novembre
Entrées			**Entrées**	
CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE		VELOUTÉ DUBARRY (CHOUX FLEURS LOCAUX) ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SALADE DE COQUILLETTES BIO
Plats			**Plats**	
FILET DE POULET LOCAL	JAMBON BLANC LABEL ROUGE SAUCE AURORE		DOS DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE	BOULETTES TOMATES BASILIC SAUCE TOMATE
SAUCE FROMAGÈRE	FILET DE LIEU MSC SAUCE NORMANDE			
Accompagnements			**Accompagnements**	
FUSILLIS BIO	GRATIN DE COURGES LOCALES		POIVRONS À LA TOMATE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES
BRUNOISE DE LÉGUMES	GNOCCHIS BIO		RIZ IGP	BROCOLIS BIO
Laitage			**Laitage**	
GOUDA	TOMME NOIRE DES PYRENÉES IGP		SAINT PAULIN	BRIE BIO
Desserts			**Desserts**	
YAOURT LOCAL	POMME HVE		BARRE BRETONNE COULIS CARAMEL	FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE



Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local

Aide UE à destination des écoles

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Ville de Linselles - Novembre - Décembre 2026



THÈME ORIENTAL



QU'EST CE QUE C'EST ?
Poulet chermoula : marinade aux herbes et epices
Mujaddara : riz, lentilles et oignons frits
Mouhallabié : flan à la fleur d'oranger

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
16 novembre	17 novembre	18 novembre	19 novembre	20 novembre
Entrées				
MACÉDOINE À LA MAYONNAISE	POTAGE ÉLABORÉ PAR LE CHEF AUX POIS CHICHES	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	HOUMOUS ET TOAST	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
Plats				
NUGGETS SAUCE BARBECUE	OMELETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF À L'OIGNON	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE SAUCE TOMATE	POULET CHERMOULA	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU BEURRE
NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE		FILET DE HOKI MSC SAUCE OSEILLE	MUJADDARA	
Accompagnements				
COQUILLETTES HVE ET FROMAGE RÂPÉ	SALADE VERTE	PETITS POIS BIO	RIZ IGP	PANAIS RÔTI
HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES	PURÉE DE PATATES DOUCES BIO	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	SEMOULE BIO
Laitage				
CAMEMBERT BIO	GOUDA	EDAM	CANTAL AOP	MIMOLETTE
Desserts				
YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE FRUITS FRAIS	BANANE BIO COULIS SPÉCULOOS	MOUHALABIEH	YAOURT NATURE 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.

Ville de Linselles - Novembre - Décembre 2026



THANKSGIVING



LE SAVAIS TU ?

Thanksgiving est une fête américaine **née en 1621,** où des **colons anglais** ont partagé un grand repas de récolte avec les **Amérindiens** pour les remercier de les avoir **sauvés de la faim**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
23 novembre	24 novembre	25 novembre	26 novembre	27 novembre
Entrées				
CRÊPE AU FROMAGE	POTAGE PARMENTIER	SALADE DE PÂTES	PAIN DE MAÎS	VERRINE POMELOS CREVETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF
Plats				
BOLOGNAISE **(ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)** / BOLOGNAISE **(ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)**	BOULETTES TOMATE BASILIC	QUICHE LORRAINE / TARTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE / **FILET DE COLIN MSC** SAUCE CITRON	**FILET DE MERLU MSC** SAUCE ESTRAGON
Accompagnements				
CAROTTES LOCALES BRAISÉES / **PENNE BIO**	**HARICOTS VERTS BIO** / **RIZ IGP**	SALADE VERTE / -	DUO D'ÉCRASÉ DE **POMMES DE TERRE LOCALES** ET PATATE DOUCE	GRATIN DE **CHOUX FLEUR BIO** / **COEUR DE BLÉ BIO**
Laitage				
FROMAGE FONDU	TOMME BLANCHE	SAINT PAULIN	**EMMENTAL BIO**	MIMOLETTE
Desserts				
ORANGE	**YAOURT LOCAL**	**POIRE HVE**	GÂTEAU À LA CITROUILLLE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SALADE DE FRUITS ÉLABORÉE PAR LE 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.



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 novembre	01 décembre	02 décembre	03 décembre	04 décembre
Entrées				
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	COLESLAW PURPLE	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE AU CURRY	MINI PIZZA ÉLABORÉE PAR LE CHEF
Plats				
SAUTÉ DE POULET LOCAL AU PAPRIKA	MIJOTÉ DE PORC LABEL ROUGE AU CHORIZO	ESCALOPE DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	COQUILLETTES BIO SAUCE BOLOGNAISE (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)	FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATINÉ
OMELETTE SAUCE TOMATE	BOULETTES FAÇON THAÏ	COLIN MSC SAUCE CRÈME		
Accompagnements				
POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNAUX	BUTTERNUT LOCAL RÔTI	LÉGUMES BIO DE LA BLANQUETTE	SALADE VERTE	POMMES DE TERRES LOCALES VAPEUR
PÂTES BIO	POTATOES	RIZ IGP	-	ACHARD DE LÉGUMES
Laitage				
BRIE BIO	SAINT NECTAIRE AOP	CAMEMBERT	CANTAL AOP	FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES BIO
Desserts				
CLÉMENTINE GLOBAL GAP	YAOURT NATURE BIO AU SUCRE	COMPOTE DE POMMES BIO	GÂTEAU ROULÉ À LA CONFITURE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	YAOURT LOCAL ARÔMATISÉ

Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local

Aide UE à destination des écoles

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
07 décembre	08 décembre	09 décembre	10 décembre	11 décembre
Entrées				
POTAGE AU POTIMARON	CÉLERI LOCAL AU CURRY	CAROTTES LOCALES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)
Plats				
HACHIS PARMENTIER (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO) ÉLABORÉ PAR LE CHEF	RÔTI DE PORC BBC SAUCE CHARCUTIÈRE	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE TOMATE	ÉMINCÉ VÉGÉTARIEN SAUCE KEBAB	POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE
BRANDADE DE COLIN MSC	STEAK FROMAGER	FILET DE LIEU MSC SAUCE AUX ÉPICES		
Accompagnements				
SALADE VERTE	MACARONIS HVE	POÊLÉE DE NAVETS ET CAROTTES AU CUMIN	SALADE VERTE	POTIMARRON LOCAL RÔTI
-	GRATIN DE BROCOLIS BIO	SEMOULE BIO	POTATOES	RIZ IGP
Laitage				
TOMME GRISE	MAROILLES AOP	EMMENTAL BIO	MIMOLETTE	GOUDA
Desserts				
ORANGE	YAOIRT ARÔMATISÉ	BANANE BIO	RIZ AU LAIT ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SALADE DE FRUITS FRAIS

Produits Bio | Pêche durable | Repas végétarien | Produits Labellisés | Produit Local

Aide UE à destination des écoles

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Ville de Linselles - Novembre - Décembre 2026



REPAS DE NOËL



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
14 décembre	15 décembre	16 décembre	17 décembre	18 décembre
Entrées				
RILLETTE DE THON	CRÊPE AU FROMAGE	**CÉLERI BIO** RÉMOULADE	MOUSSERON DE CANARD	**CAROTTES LOCALES** AU JUS D'AGRUMES
Plats				
MERGUEZ GRILLÉE	OMELETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	SAUTÉ DE **PORC LABEL ROUGE** SAUCE PROVENCALE	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	**FILET DE COLIN MSC** SAUCE ANETH
SAUCISSE VÉGÉTALE		**FILET DE LIEU MSC** SAUCE ÉCHALOTE	BOUCHÉE DE LA MER	
Accompagnements				
SEMOULE BIO	**CAROTTES LOCALES** FAÇON VICHY	**COEUR DE BLÉ BIO**	POMMES NOISETTES	FONDUE DE **POIREAUX LOCAUX**
RATATOUILLE HIVERNALE	**PENNE BIO**	**HARICOTS VERTS BIO** À L'AIL	POÊLÉE FESTIVE DE LÉGUMES	**RIZ IGP**
Laitage				
CHANTENEIGE BIO	EDAM	MIMOLETTE	**CANTAL AOP**	COULOMMIER
Desserts				
POMME LOCALE	FROMAGE BLANC AUX BRISURES DE SPÉCULOOS	**POIRE HVE**	BÛCHE DE NOËL ÉLABORÉE PAR LE CHEF	**BANANE BIO** COULIS CARAMEL

Produits Bio | **Pêche durable** | **Repas végétarien** | **Produits Labellisés** | **Produit Local**

Aide UE à destination des écoles