

	🍐 Lundi	🧣 Mardi	🌻 Mercredi	🌰 Jeudi	🍄 Vendredi
	19 octobre	20 octobre	21 octobre	22 octobre	23 octobre
🍽️ Plats					
	BOLOGNAISE (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)	OMELETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF SAUCE FROMAGÈRE	QUICHE LORRAINE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY	SAUTE DE POULET LABEL ROUGE SAUCE AUX OLIVES
	CARBONARA DE COLIN MSC		PIZZA AU THON	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA	BOULETTES FAÇON THAÏ SAUCE AUX OLIVES
🍚 Accompagnements					
	MACARONIS BIO	POTIMARRON RÔTI	SALADE VERTE	SEMOULE BIO	TORTIS HVE
	-	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	-	LÉGUMES COUSCOUS	CAROTTES BIO BRAISEES
🧀 Fromage					
	FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE BIO	FROMAGE
🍰 Desserts					
	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON HVE	LIÉGEOIS VANILLE	MARBRÉ ÉLABORÉ PAR LE CHEF	GÂTEAU ÉLABORÉ PAR LE CHEF AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
🥖 Pain Platine					

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du restaurant scolaire - Ville de Linselles





🍐 Lundi	🧣 Mardi	🌻 Mercredi	🌰 Jeudi	🍄 Vendredi
26 octobre	27 octobre	28 octobre	29 octobre	30 octobre
🍽️ Plats				
SAUCE FROMAGÈRE	SAUTÉ DE BOEUF A LA CAROTTE	**ROTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE** BARBECUE	**SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE** À LA MOUTARDE	HOT-DOIGT
	GRATIN DE **COLIN MSC**	PAVÉ FROMAGER	SAUCISSE VÉGÉTALE	FISH DOIGT
🍚 Accompagnements				
TORTIS BIO	COURGETTES BRAISEES	**COEUR DE BLÉ BIO**	POMMES DUCHESSES	FRITES
BROCOLIS BIO	**SEMOULE BIO**	PIPERADE	**ENDIVES LOCALES**	SAUCE KETCHUP
🧀 Fromage				
FROMAGE AOP	**FROMAGE AOP**	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
🍰 Desserts				
FRUIT DE SAISON	**FROMAGE BLANC BIO** À LA CONFITURE	SALADE DE FRUITS FRAIS ÉLABORÉE PAR LE CHEF	**FROMAGE BLANC BIO** À LA CONFITURE	GÂTEAU D'HALLOWEEN ÉLABORÉ PAR LE CHEF
🥖 Pain de campagne				

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.