LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE t 5
Du 08/01/2024 au 12/01/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Velouté de **butternut**	Sauté de **porc** - Sauce champignons /Marmite de colin - Sauce champignons	**Haricots verts Bio** persillés - Pommes de terre boulangères		**Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)** Yaourt aromatisé
mardi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange	Bouchées Mozzarela/Tomates	**Torsades Bio** - **Emmental Bio** râpé		**Kiwi Bio**
mercredi	Salade iceberg - Vinaigrette à l'échalote	Rôti de dinde - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Omelette nature - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Purée de pommes de terre		**Fruit de saison**
jeudi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette	Saucisse de Strasbourg /Boulettes de soja	Compote de pommes - Pommes de terre vapeur		**Camembert Bio** Biscuits
vendredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Fricassée de colin - Sauce tandoori	Riz de Camargue IGP pilaf		Galette des rois frangipane

Régional Plat signature Produit labellisé Bio

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE t 5
Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	**Céleri râpé** - Sauce rémoulade Oeuf dur - Sauce façon cocktail	Gratin de pommes de terre et **poireaux du Ternois** au fromage à raclette			Ile flottante - Crème anglaise Suisse fruité
mardi	Potage façon cultivateur	Allumettes de porc - Sauce arrabiata (viande) /Emincé végétal de **fèves et pois Bio** - Sauce arrabiata	**Penne Bio**		Pomme HVE
mercredi	Chou fleur - Sauce tartare	Paupiette de veau - Sauce niçoise /Boulettes de soja - Sauce niçoise	**Semoule Bio**		**Edam Bio** Biscuits
jeudi	Salade verte - Vinaigrette au ketchup	Hachis Parmentier /Parmentier de poisson			Yaourt sucré **Crème dessert praliné de Vieil Moutier (62)**
vendredi	Flamiche au Maroilles (**Farine Bio**)	Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare	Frites		**Banane Bio**

Régional Plat signature Bio Produit labellisé Origine France

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE t 5
Du 22/01/2024 au 26/01/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Paté de campagne CE 2	Marmite de colin - Sauce crustacés	Purée de **carottes** de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre		**Yaourt** arôme (régional)
mardi	Salade iceberg - Vinaigrette persillée	Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg - Fromage en tranche /Pain Hot dog - Nuggets végétarien de blé - Fromage en tranche	Pommes de terre country - Sauce ketchup		**Orange Bio**
mercredi	Taboulé **(semoule Bio)** - dés de mimolette	Sauté de **porc** - Sauce aux oignons /Quenelles natures - Sauce aux oignons	**Haricots lingots du Nord Label Rouge** - Pommes de terre persillées		**Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62)**
jeudi		Omelette du chef au fromage	**Coquillettes Bio** - Sauce tomate	Fruit de saison	Pont l'Evêque AOP
vendredi	Velouté de potimarron aux 4 épices	Emincé de filet de poulet - Sauce normande /Fricassée de colin - Sauce normande	Riz de camargue IGP aux petits légumes		Cake aux pépites de chocolat du chef

Régional Plat signature Produit labellisé Bio

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE t 5
Du 29/01/2024 au 02/02/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	**Salade coleslaw** Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Gratin de gnocchis à la provençale			**Kiwi Bio**
mardi	Potage Dubarry	Boulettes de boeuf - Sauce tomate /Bouchées mozzarella tomate basilic	**Semoule Bio**		**Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier**
mercredi	Salade de **coquillettes Bio, tomates et mais** - Vinaigrette	Rôti de porc Label Rouge - Sauce aigre douce /Galette végétarienne - Sauce aigre douce	Pomme de terre Rissolées		**Fruit de saison**
jeudi	**Céleri râpé** - Sauce rémoulade Mortadelle	**Sauté de poulet** - Sauce façon blanquette /Marmite de merlu - Sauce façon blanquette	Riz de Camargue IGP pilaf		Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges Fromage blanc nature - sucre
vendredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette miel et balsamique	Poisson pané 100 % filet MSC	Epinards béchamel à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur		Crépe sucrée

Régional Bio Origine France Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE t 5
Du 05/02/2024 au 09/02/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron	Carbonara de porc /Poisson MSC façon carbonara	**Coquillettes Bio**		Pomme HVE
mardi	Chou fleur - Sauce façon cocktail	Gratin de poisson façon cotriade	**Boulghour Bio**		**Flan vanille** de Vieil Moutier - (62) **Flan chocolat de Vieil Moutier**
mercredi	Crêpe au fromage	Sauté de boeuf - Sauce chasseur /Omelette nature - Sauce chasseur	**Lentilles Bio** au jus - Pommes de terre vapeur		**Fruit de saison**
jeudi	Soupe à **l'oignon** Salade verte - Vinaigrette à l'échalote	Bâtonnets de fromage	Purée de pommes de terre et butternut		**Gouda Bio** Biscuits
vendredi	Chou chinois - Vinaigrette aigre douce Salade de perles de pâtes Napolitaine au thon	Sauté de **porc** - Sauce shoyu /Marmite de colin - Sauce shoyu	Riz cantonnais IGP		Palet coco (**farine Bio**)

Bio Produit labellisé Régional Origine France Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE t 5
Du 12/02/2024 au 16/02/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	**Céleri râpé** - Sauce rémoulade Salami pur porc	Emincé de filet de poulet - Sauce curcuma /Emincé végétal de **fèves et pois Bio** - Sauce curcuma	**Semoule Bio**		Salade de fruits frais **Fruit de saison**
mardi	Bouillon vermicelles comme chez mamie	Poisson blanc meunière MSC	Mélange de pommes de terre et carottes béchamel		**Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)** **Crème dessert caramel de Vieil Moutier**
mercredi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette	Omelette nature	**Frites des Hauts de France** - Sauce ketchup		Compote **pomme Bio**
jeudi		Lasagnes de légumes à la provençale		Mimolette	Yaourt sucré Yaourt aromatisé
vendredi	Feuilleté au fromage	Jambon blanc Label Rouge /Bouchées mozzarella tomate basilic	Gratin dauphinois		**Banane Bio**

Régional Bio Plat signature Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE t 5
Du 19/02/2024 au 23/02/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes et céleri râpé - Vinaigrette	Chili con carné /Chili sin carne	Riz de Camargue IGP pilaf		**Vache qui rit Bio** Biscuits
mardi	Paté de campagne Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Cordon bleu de dinde /Nuggets végétarien de blé	Pomme de terre sautée		**Orange Bio**
mercredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette	Marmite de merlu - Sauce à l'indienne (poisson)	**Boulghour Bio**		Ile flottante - Crème anglaise
jeudi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange	Egrené végétal de **fèves et pois Bio**	**Marcaronis Bio** - **Emmental Bio** râpé		Yaourt aromatisé Suisse sucré
vendredi	Soupe douceur à la tomate	Rôti de porc Label Rouge - Sauce échalotes /Quenelles natures - Sauce échalotes	**Haricots verts Bio** persillés - Pommes de terre vapeur		Gâteau à la vanille du chef (**farine Bio**)

Produit labellisé Bio Origine France Régional Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.