

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE T 5

Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette	Sauté de poulet des Hauts de France - Sauce au Maroilles AOP /Fricassée de colin MSC - Sauce au Maroilles AOP	Frites des Hauts de France		Pomme HVE
mardi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Bouchées mozzarella tomate - Sauce ketchup	Riz BIO à la tomate		Ile flottante Ile flottante - Crème anglaise
mercredi	Carottes Bio locales râpées - Vinaigrette à l'orange	Blanquette d'encornets de calamars - Sauce cotriade	Pommes de terre Bio vapeur	Edam Bio	
jeudi	Salade verte - Vinaigrette	Lasagnes moelleuses de boeuf du chef - Lasagnes au thon			Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux
vendredi	Goyère au comté et emmental (farine BIO, Emmental BIO)	Marmite de poisson - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches		Poire BIO des Weppes Herlies - (59)

 Bio
  Régional
  Origine France
  Produit labellisé
  Plat signature

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française*

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE T 5
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi					
mardi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce champignons frais / Quenelles nature - Sauce champignons frais	Macaronis Bio - Emmental Bio râpé	Camembert Bio	
mercredi	Salade coleslaw (carottes bio)	CORDON BLEU	FRITES		Liégeois chocolat
jeudi	Potage de carottes Bio locales	Omelette Bio à l' emmental Bio	Pommes de terre rissolées		Orange Bio
vendredi	Salade verte - Vinaigrette	Wrap - Garniture fajitas (poulet sauce basquaise) 🇫🇷 - Cheddar râpé / Wrap - Garniture fajitas (poisson sauce basquaise) - Cheddar râpé			Gâteau au yaourt du chef (farine Bio)

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE T 5
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Velouté de poireaux du Ternois - (62)  	Emincé végétal de pois Bio  - Sauce italienne	Coquillettes Bio  - Emmental Bio râpé 		Salade de fruits frais Fruit de saison
mardi	Carottes Bio locales râpées  - Vinaigrette 	Paupiette de veau  - Sauce aux herbes /Bouchées de soja - Sauce aux herbes	Purée de chou fleur et pommes de terre 		Flan à la vanille Crème dessert au caramel
mercredi	Céleri râpé  - Sauce rémoulade	Gratin de penne Bio , chorizo, merguez et tomate  /Gratin de penne Bio , légumes, emmental et cheddar 			Fruit de saison
jeudi	Pâté de campagne Label Rouge  Mélange de torsades Bio et cornichons  - Sauce mayonnaise	Waterzoï de poulet   /Waterzoï de colin 	Riz Bio Pilaf 		Fromage blanc nature - , sucre vergeoise Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges
vendredi	Feuilleté chorizo, potiron  /Feuilleté au potiron 	Poisson pané 100 % filet MSC 	Épinards à la béchamel - Pommes de terre Bio vapeur 		Banane Bio 

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE T 5
Du 25/11/2024 au 29/11/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette	Bâtonnets de fromage	Piperade - Semoule Bio	Vache qui rit Bio	
mardi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Chipolatas /Nuggets végétarien de blé	Haricots lingots du Nord Label Rouge - Pommes de terre vapeur		Kiwi Bio
mercredi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Cordon bleu de dinde /Croq veggie fromage	Petits pois, carottes et pommes de terre		Yaourt aromatisé
jeudi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote	Hachis Parmentier de boeuf /Parmentier de poisson MSC			Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille
vendredi	Soupe à l' oignon	Filet de saumon MSC - Sauce crème	Mini penne BIO		Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges

Bio Régional Plat signature Produit labellisé Origine France

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française*

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE T 5
Du 02/12/2024 au 06/12/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade Salami pur porc	Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷	Pomme de terre Rissolées		Orange Bio 🇫🇷
mardi	Salade de perles de pâtes napolitaine 🇫🇷	Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce Tandoori /Émincé végétal de pois Bio 🇫🇷 - Sauce tandoori	Riz d'or BIO aux légumes 🇫🇷		Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🇫🇷
mercredi	Demi avocat - Vinaigrette	Sauté de bœuf 🇫🇷 - Sauce aigre douce /Marmite de poisson blanc 🇫🇷 - Sauce aigre douce	Purée de pommes de terre		Fruit de saison
jeudi	Salade verte - Vinaigrette Carottes Bio locales râpées 🇫🇷 - Vinaigrette	Gratin de pommes de terre BIO et poireaux du Ternois au fromage à raclette 🇫🇷			Crème dessert à la vanille Flan nappé caramel
vendredi	Pizza napolitaine (farine Bio, Emmental Bio) 🇫🇷	Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 /Beignets de calamars à la romaine	Macaronis Bio 🇫🇷 - Emmental Bio râpé 🇫🇷		Clémentine - Spéculoos de la St Nicolas

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE T 5

Du 09/12/2024 au 13/12/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Taboulé hivernal (semoule Bio) Bio	Marmite de poisson blanc 🇫🇷 - Sauce Nantua	Purée de pommes de terre et potimarron 🇫🇷		Yaourt aromatisé Yaourt sucré
mardi	Soupe de pois cassés 🇫🇷	Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Emincé végétal de pois Bio - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Haricots verts Bio persillés - Pommes de terre Bio vapeur		Pomme HVE 🇫🇷
mercredi	Saucisson sec	Rôti de dinde - Sauce façon yassa /Bouchées de soja - Sauce façon yassa	Riz Bio à la sénégalaise		Ile flottante
jeudi	Betteraves Bio - Vinaigrette	Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🇫🇷 /Bolognaise de légumes et lentilles Bio	Spaghetti Bio	Edam Bio	
vendredi	Carottes Bio locales râpées - Vinaigrette à l'orange	Quiche jurassienne (farine BIO)			Compote pomme Bio

LAVENTIE RESTAURANT SCOLAIRE T 5
Du 16/12/2024 au 20/12/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Potage de potimarron  	Merguez grillée /Bâtonnets de fromage	Légumes couscous - Boulghour Bio 	Vache qui rit Bio 	
mardi	Chou blanc râpé - Sauce rémoulade Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette	Carbonara de porc /Poisson MSC façon carbonara 	Torsades Bio  - Emmental Bio râpé 		Ile flottante - Crème anglaise Mousse au chocolat au lait
mercredi	Crêpe au fromage	Paupiette de veau  - Sauce au jus /Omelette nature	<i>Pommes de terre sautées</i>		Kiwi Bio 
jeudi	Salade verte - Vinaigrette	Croq veggie fromage	Pommes de terre rissolées - Sauce mayonnaise		Orange Bio 
vendredi	Salade de perles de pâtes au saumon fumé	Sauté de chapon - Sauce aux marrons et pain d'épices /Fricassée de colin MSC  - Sauce aux marrons et pain d'épices	Potato pops - Petits pois et carottes		Bûche de Noël 