

**LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 2**  
**Du 01/12/2025 au 05/12/2025**

Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette aux pommes  Marmite de poisson MSC  - Sauce curcuma  <b>Riz Bio</b> aux petits légumes   <b>Brie Bio</b> de <b>Vendeville</b>   *</p>
<b>Mardi</b>	<p><b>Carottes Bio</b> râpées   - Vinaigrette au citron  Boulettes de boeuf  - Sauce napolitaine  /Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce napolitaine  <b>Fusilli Bio</b>   <b>emmental Bio</b> râpé   <b>Orange Bio</b>   *</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  Paupiette de veau  - Sauce tomate  /Galette végétale - Sauce tomate  <b>Lingots du Nord</b> Label Rouge à la tomate    <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur   Fromage blanc nature  - , sucre vergeoise  *</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  Jambon blanc issu de porc Label Rouge    /Poisson blanc meunière MSC   <b>Potimarron</b> et pommes de terre façon boulangères   Crème dessert à la vanille  *</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Velouté d'<b>endives de la Ferme du Mélantois</b> au fromage fondu    Quiche jurassienne ( <b>Farine Bio</b> )    Clémentine - Spéculoos de la St Nicolas  *</p>



*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

**LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 2**  
**Du 08/12/2025 au 12/12/2025**

Menu tradition



Lundi

**Céleri râpé** 🇫🇷 - Sauce rémoulade  
 Beignets de calamars à la romaine  
 Ratatouille  
**Semoule Bio** 🇫🇷  
 Yaourt sucré  
 \*

Mardi

Velouté de **potiron** d'Aix-en-Pévèle (59) 🇫🇷 🇫🇷  
 Bolognaise de **lentilles Bio** 🇫🇷  
**Macaronis Bio** 🇫🇷  
**emmental Bio** râpé 🇫🇷  
**Compote pomme Bio** 🇫🇷  
 \*

Mercredi

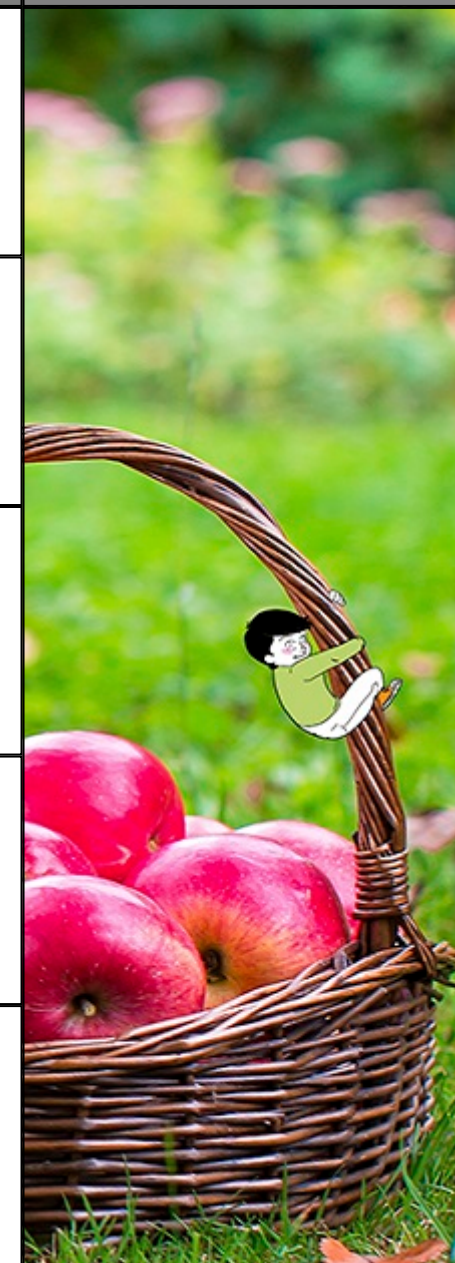
**Carottes Bio** râpées 🇫🇷 🇫🇷 - Vinaigrette au citron  
**Omelette Bio** à l'**emmental Bio** 🇫🇷 🇫🇷  
 Pommes de terre country  
 Sauce ketchup  
 Pomme HVE 🇫🇷  
 \*

Jeudi

Potage façon cultivateur 🇫🇷  
 Sauté de **porc** 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce paprika  
 /Fricassée de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce paprika  
 Purée de pommes de terre et chou-fleur frais 🇫🇷  
 Mousse au chocolat au lait  
 \*

Vendredi

Flamiche aux **poireaux locaux (Farine bio)** 🇫🇷 🇫🇷  
**Saucisse de poulet** 🇫🇷  
 /Nuggets végétarien de blé  
 Compote de pommes 🇫🇷  
**Pommes de terre BIO** vapeur 🇫🇷  
**Banane Bio** 🇫🇷  
 \*







**LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 2**  
**Du 15/12/2025 au 19/12/2025**




Menu tradition

api




Lundi

**Carottes Bio** râpées   - Vinaigrette à l'orange  
 Gratin de **penne Bio**, chorizo, merguez et tomate   
 /Gratin de **penne Bio**, légumes, emmental et cheddar   
 Salade de fruits frais  
 \*


Mardi

Soupe à l'**oignon**   
 Rôti de dinde  - Sauce champignons frais  
 /Quenelles natures - Sauce champignons frais  
 Riz de Camargue IGP jaune  
**Mimolette Bio**   
 \*



Mercredi

**Céleri** râpé  - Sauce rémoulade  
 Fricassé de saumon  - Sauce normande  
 Duo de courgettes  
**Boulgour Bio**   
 Yaourt aromatisé  
 \*

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote  
 Crousti fromager  
 Pommes de terre sautées  
 Sauce ketchup  
**Orange Bio**   
 \*

Vendredi

Salade de perles de pâtes au saumon fumé  
 Sauté de chapon - Sauce aux marrons et pain d'épices  
 /Marmite de poisson MSC  - Sauce aux marrons et pain d'épices  
 Petits pois et carottes  
 Potato pops  
 Bûche de Noël   
 \*

