

# LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 2

## Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Menu tradition



Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
 Emincé de filet de poulet - Sauce au Maroilles AOP  
 /Fricassée de poisson MSC - Sauce au Maroilles AOP  
 Pommes de terre sautées  
 Salade de fruits frais  
 \*

Mardi

**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette  
 Gratin de gnocchis HVE au **potiron** et cheddar  
**Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean**  
 \*

Mercredi

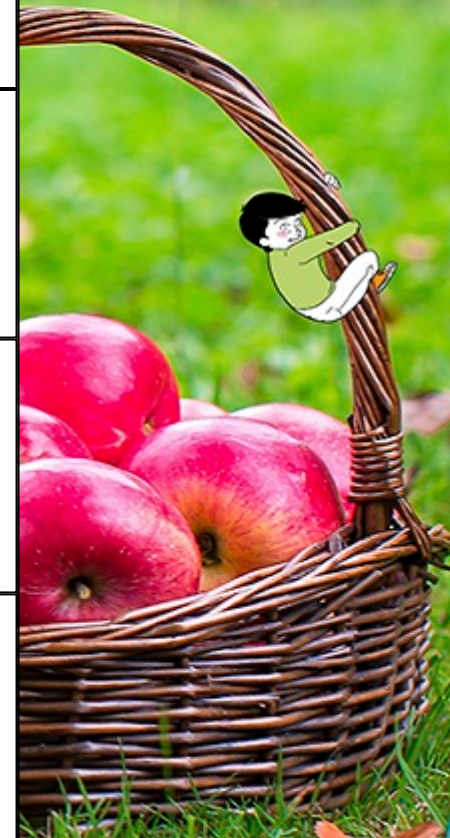
Salade verte - Vinaigrette à l'échalote  
 Paupiette de veau - Sauce à la moutarde à l'ancienne  
 /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne  
 Purée de pommes de terre au lait  
 Pomme HVE  
 \*

Jeudi

Salade de perles de pâtes napolitaine  
 Sauté de **porc** - Sauce aux herbes  
 /Quenelles natures - Sauce aux herbes  
**Lentilles Bio aux carottes Bio**  
**Pommes de terre BIO** vapeur  
 Crème dessert à la vanille  
 \*

Vendredi

Velouté de **poireaux** du Ternois (62)  
 Marmite de poisson MSC - Sauce américaine  
**Riz Bio** Pilaf  
 Galette des rois frangipane  
 \*



# LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 2

## Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menu tradition

Lundi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 🍷 - Vinaigrette  
Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce ketchup  
**Fusilli Bio** 🌱  
**Crème dessert chocolat au lait** de la Ferme des Anneaux 🍷  
\*

Mardi

Potage de **carottes Bio** 🌱 🍷  
Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce paprika  
/Marmite de poisson MSC 🐟 - Sauce paprika  
Purée de pommes de terre et chou-fleur frais 🍷  
**Camembert Bio de Vendeville** 🌱 🍷  
\*

Mercredi

Crêpe au fromage  
Sauté de dinde 🇫🇷 - Sauce niçoise  
/Galette végétale - Sauce niçoise  
**Semoule Bio** 🌱  
**Orange Bio** 🌱  
\*

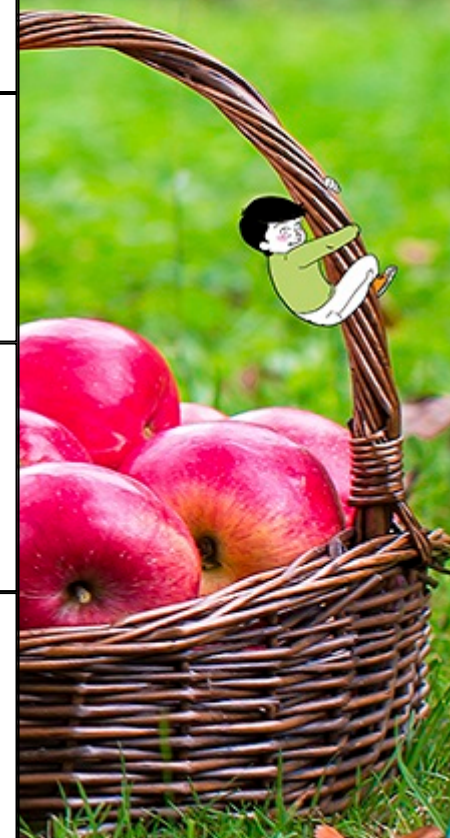
Jeudi

Velouté de **potiron** d'Aix-en-Pévèle (59) 🍷 🍷  
Filet de poisson pané MSC 🐟  
Épinards  
**Pommes de terre BIO** vapeur 🌱  
Yaourt aromatisé  
\*

Vendredi

**Céleri râpé** 🍷 - Sauce rémoulade  
Croustade de volaille 🇫🇷 🍷  
/Croustade de légumes 🍷  
**Banane Bio** 🌱  
\*

api



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



# LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 2

## Du 19/01/2026 au 23/01/2026

### Menu tradition

Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
 Sauté de **boeuf** - Sauce champignons frais  
 /Marmite de poisson MSC - Sauce champignons frais  
**Frites** des Hauts de France  
**Kiwi Bio**  
 \*

Mardi

Potage de **potimarron**  
**Émincé de porc** - Sauce curry, carottes  
 /**Émincé végétal au pois** - Sauce curry, carottes  
**Semoule Bio**  
 Yaourt sucré  
 \*

Mercredi

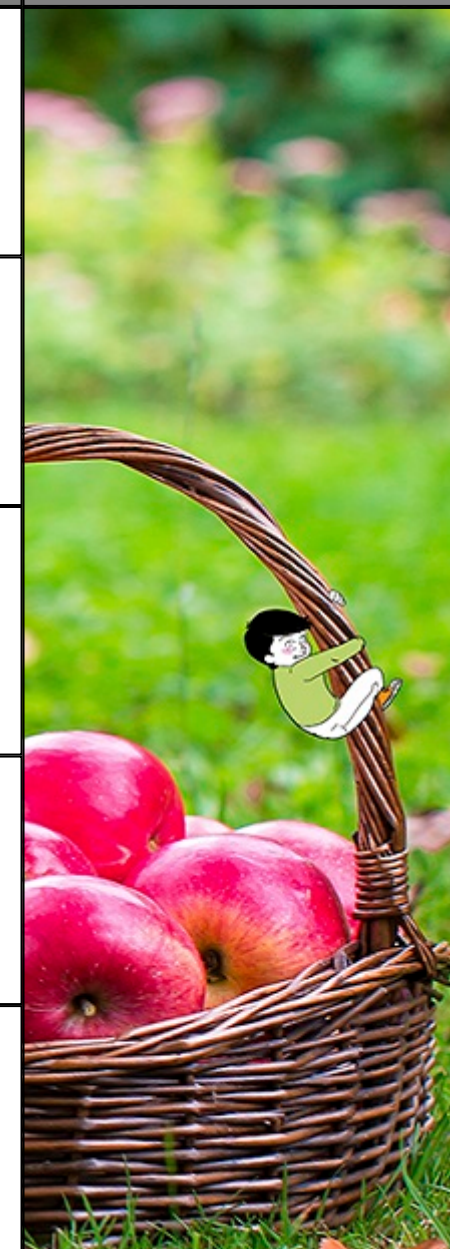
Velouté de **poireaux** du Ternois (62)  
 Cordon bleu de dinde  
 /Crousti fromager  
 Piperade  
**Quinoa BIO**  
 Fruit de saison  
 \*

Jeudi

**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette à l'orange  
 Marmite de la mer ( colin MSC et encornets) - Sauce cotriade  
**Haricots verts Bio** persillés  
**Pommes de terre BIO** vapeur  
 Flan nappé caramel  
 \*

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
 Croziflette au fromage à raclette  
 Gâteau au chocolat façon balois ( **Farine Bio** )  
 \*









# LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 2







## Du 26/01/2026 au 30/01/2026

### Menu tradition





Lundi

Saucisse de Strasbourg, saucisson   
/Filet de poisson pané MSC   
**Haricots lingots du Nord** Label Rouge   
**Pommes de terre BIO** vapeur   
**Saint Môret Bio**   
Fruit de saison  
\*







Mardi

Velouté d'**endives** de la ferme du Mélantois (59)   
**Sauté de poulet**  - Sauce waterzoi  
/Marmite de poisson MSC  - Sauce waterzoi  
**Riz Bio** Pilaf   
Mousse au chocolat au lait  
\*




Mercredi

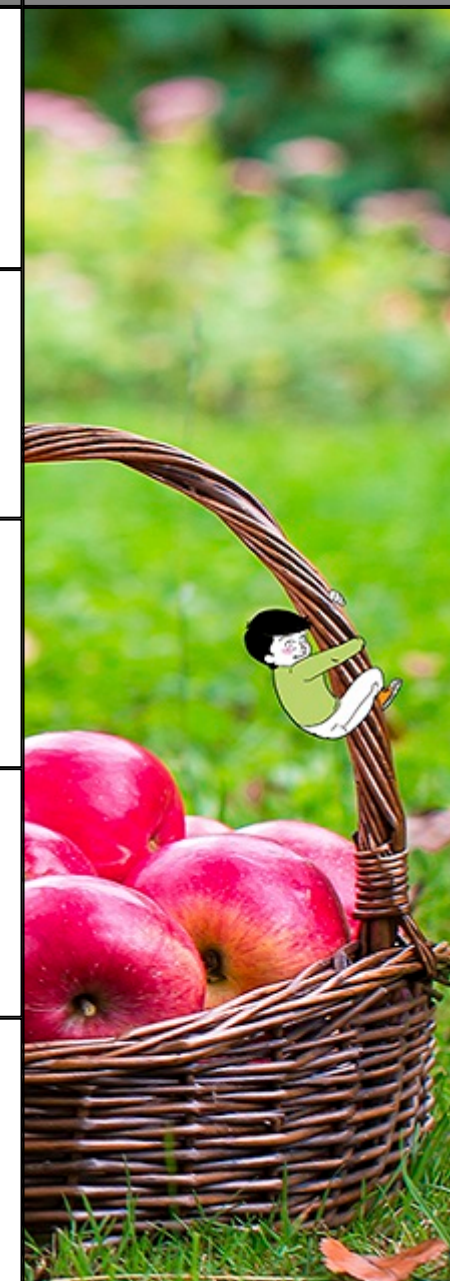
**Céleri râpé**  - Sauce rémoulade  
Poisson blanc meunière MSC   
**Pommes de terre Bio** et carottes CE2 à la béchamel   
Fromage blanc nature - , sucre vergeoise  
\*

Jeudi

Potage façon cultivateur   
**Omelette Bio** à l'**emmental Bio**   
Petits pois forestiers CE2 et **pommes de terre vapeur**   
**Mimolette Bio**   
\*

Vendredi

Flamiche aux **oignons du Ternois** ( **Farine Bio** )   
Bolognaise de **boeuf**   
/Bolognaise de **lentilles Bio**   
**Coquillettes Bio** aux pois chiches   
**emmental Bio** râpé   
**Orange Bio**   
\*





# LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 2

Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Menu tradition

Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
Cordon bleu de dinde  
/Beignets de calamars à la romaine  
**Pommes de terre Bio** et **poireaux** béchamel  
Crêpe sucrée  
\*

Mardi

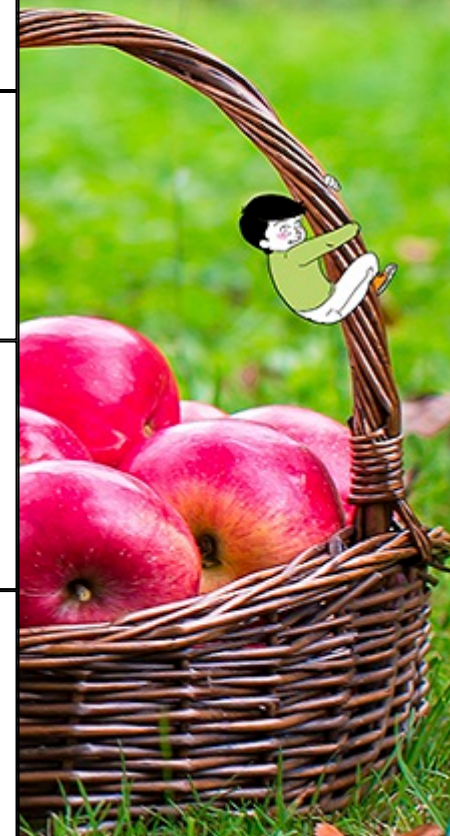
Velouté aux champignons frais  
**Chipolatas**  
/Bouchées de légumes  
Pommes de terre country  
Sauce ketchup  
Crème dessert à la vanille  
\*

Mercredi

**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette à l'orange  
Chili con carne  
/Chili sin carne  
**Riz Bio** Pilaf  
Yaourt sucré  
\*

Jeudi

Vendredi



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