

LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 5
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Menu tradition



Lundi

Céleri râpé 🥕 - Sauce rémoulade
 Merguez grillée - Sauce raz el hanout
 /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce raz el hanout
Semoule Bio 🌾
Camembert Bio de Vendeville 🧀
 *

Mardi

Betteraves Bio 🥕 - Vinaigrette
 Sauté de **porc** 🐷🇫🇷 - Sauce paprika
 /**Émincé végétal au pois** 🌱 - Sauce paprika
 Purée de **carottes Bio** et pommes de terre 🥔
Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean 🥛
 *

Mercredi

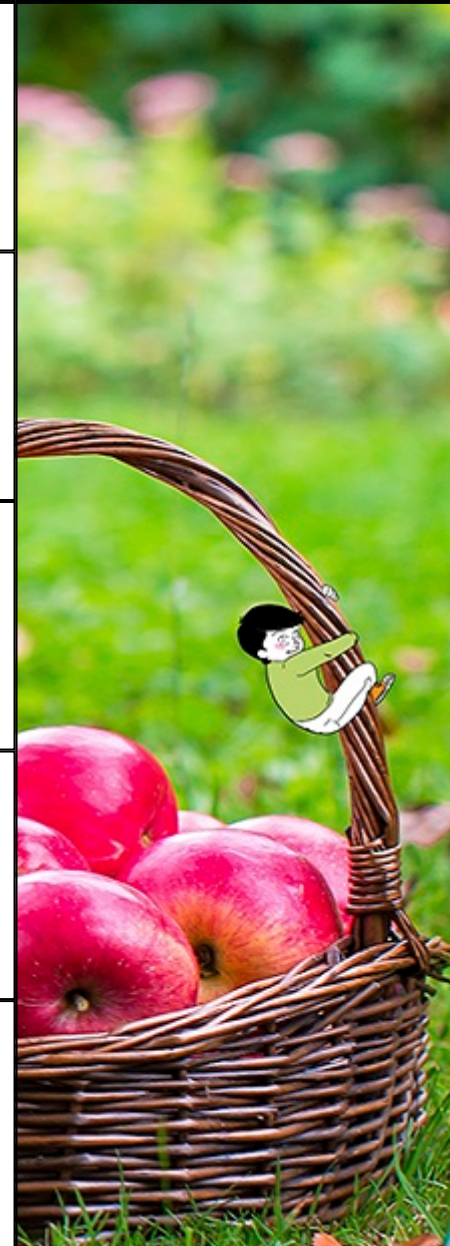
Carottes Bio râpées 🥕 - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce normande
 /Marmite de poisson MSC 🐟 - Sauce normande
Riz Bio aux petits légumes 🌱
 Crème dessert à la vanille
 *

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Lasagnes aux lentilles bio 🌱
Banane Bio 🍌
 *

Vendredi

Potage façon cultivateur 🍲
 Filet de poisson pané MSC 🐟
 Gratin de chou fleur frais et **pommes de terre locales** 🥔
 Tarte au sucre du chef (**farine Bio**) 🍰
 *



*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 5
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu tradition

Lundi

Carottes Bio râpées   - Vinaigrette
 Sauté de **poulet**   - Sauce au Maroilles AOP 
 /Quenelles natures - Sauce au Maroilles AOP 
Haricots verts Bio persillés 
Pommes de terre BIO vapeur 
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux 
 *

Mardi

Velouté d'**endives** de la ferme du Mélantois (59)  
 Filet de limande MSC - Sauce curry, carottes
Riz Bio Pilaf 
 Pomme HVE 
 *

Mercredi

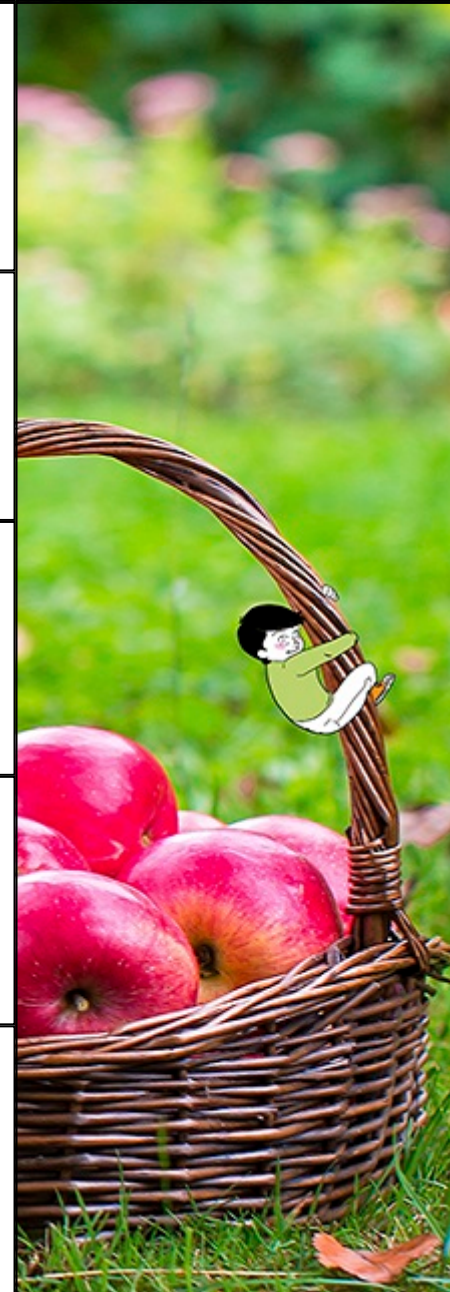
Crêpe au fromage
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce aux oignons
 /Marmite de poisson MSC  - Sauce aux oignons
 Brocolis persillés
Boulgour Bio 
Compote pomme Bio 
 *

Jeudi

Soupe de pois cassés 
Omelette Bio à l'**emmental Bio**  
 Pommes de terre cubes rissolées
 Sauce ketchup
 Yaourt aromatisé
 *

Vendredi

Pizza au fromage (**farine Bio**)  
 Bolognaise de **boeuf** 
 /Bolognaise de **lentilles Bio** 
Spaghetti Bio 
emmental Bio râpé 
Kiwi Bio 
 *



LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 5
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu tradition

Lundi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette Caesar
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus
 /Nuggets végétarien de blé
 Gratin dauphinois (**pommes de terre Bio**) 🌿
 Salade de fruits frais
 *

Mardi

Velouté de champignons frais
 Marmite de poisson MSC 🐟 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Mini penne 🌿
Gouda Bio 🌿
 *

Mercredi

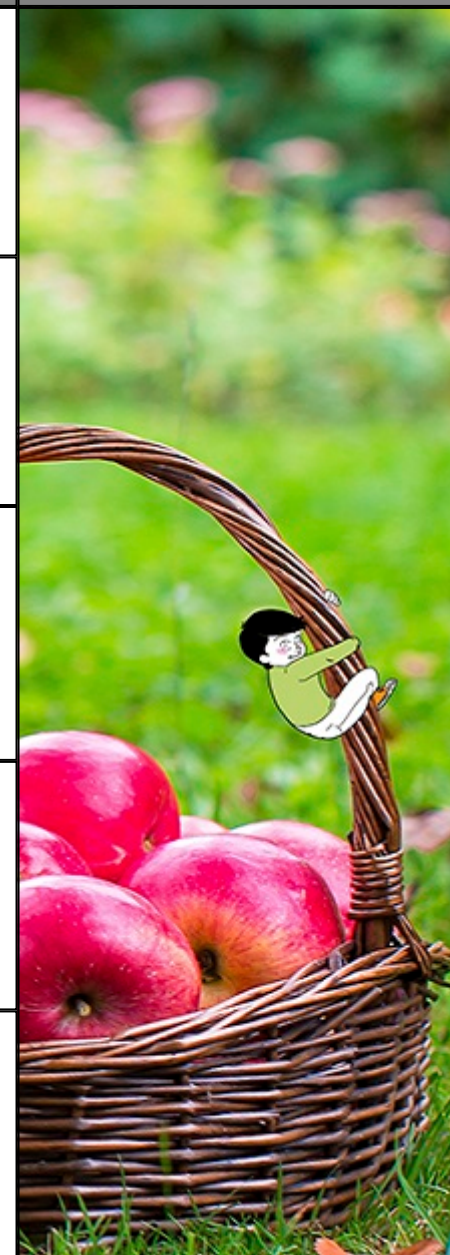
Céleri râpé 🥕 - Sauce rémoulade
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷
 /Crousti fromager
 Ratatouille
Semoule Bio 🌿
 Fromage blanc nature 🐄 - , sucre vergeoise
 *

Jeudi

Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette
 Cassoulet façon feijoada végétarienne
Riz Bio Pilaf 🌿
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Vendredi

Carotte Bio Locale et **chou local râpé**, mayonnaise 🌿 🐄
Chipolatas locales 🐄
 /Poisson blanc meunière MSC 🐟
 Ragoût de **pommes de terre BIO** aux oignons 🌿
 Pudding aux pépites de chocolat 🍫
 *



LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 5
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menu tradition

Lundi

Velouté de **poireaux** du Ternois (62) 🍷🍴
 Sauté de dinde 🇫🇷 - Sauce colombo
 /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce colombo
Semoule Bio 🌱
Saint Môret Bio 🌱
 *

Mardi

Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade
 Filet de poisson pané MSC 🐟
 Petits pois, carottes et **pommes de terre fraîches** 🍷
Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin) 🍷
 *

Mercredi

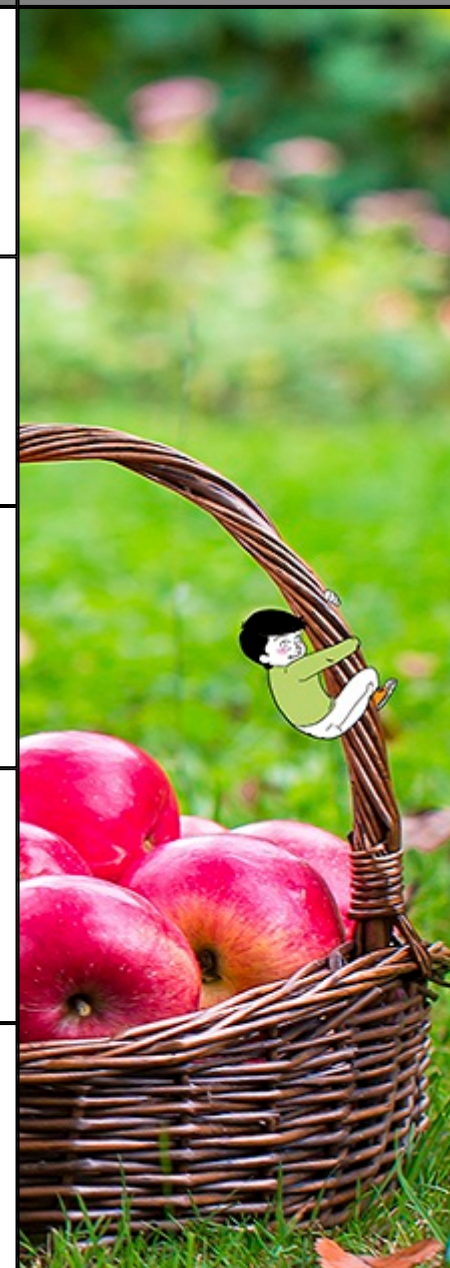
Carottes Bio râpées 🌱🍷 - Vinaigrette
 Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce champignons frais
 /Galette végétarienne du chef au **boulgour Bio** 🌱🍴 - Sauce champignons frais
Penne Bio 🌱
emmental Bio râpé 🌱
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 🍷 - Vinaigrette
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🍷🇫🇷
 /**Omelette Bio** à l'**emmental Bio** 🌱🍴
Frites des Hauts de France 🍷
 Sauce tartare
 Flan nappé caramel
 *

Vendredi

Flamiche aux **oignons du Ternois** (**Farine Bio**) 🍷🌱
 Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella 🍷
 Pomme HVE 🍷
 *



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 5
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu tradition



Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange
 Fricassé de saumon - Sauce à l'oseille
Fusilli Bio
emmental Bio râpé
Kiwi Bio
 *

Mardi

Soupe douceur à la tomate
 Sauté de **porc** - Sauce Blackwell
 /Crousti fromager
Haricots verts Bio persillés
Pommes de terre BIO vapeur
 Liégeois vanille
 *

Mercredi

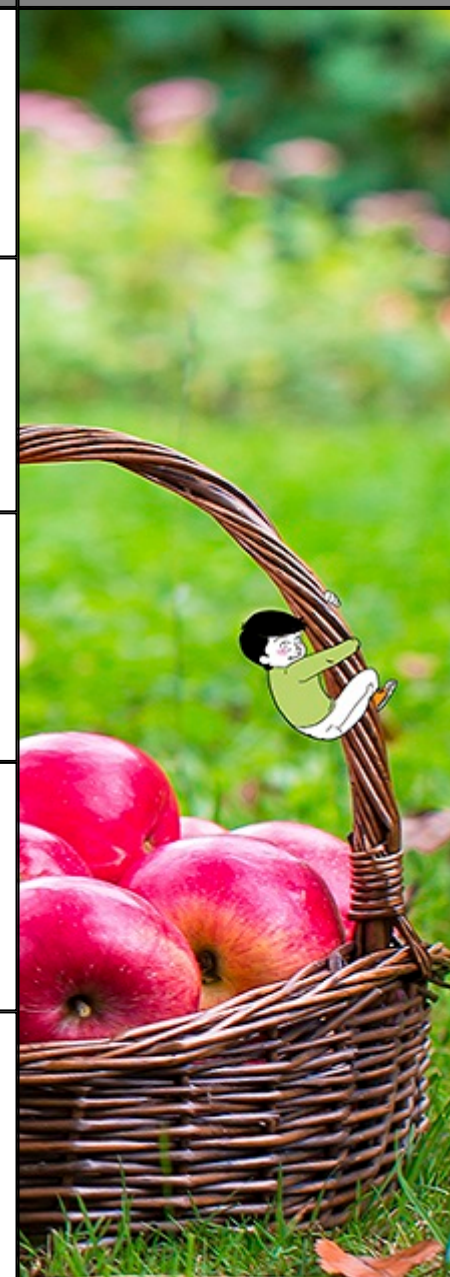
Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette
 Rôti de dinde - Sauce milanaise
 /Bouchées de légumes - Sauce milanaise
Semoule Bio
Banane Bio
 *

Jeudi

Velouté de chou fleur
 Bouchées mozzarella tomate basilic
Riz Bio à la sénégalaise
 Yaourt sucré
 *

Vendredi

Saucisse de volaille
 /Poisson blanc meunière MSC
Haricots lingots du Nord Label Rouge - Sauce tomate
Pommes de terre BIO vapeur
Mimolette Bio
 Gâteau de Pâques
 *



*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.*