

**LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8**  
**Du 25/11/2024 au 29/11/2024**

Menu tradition

api

Lundi

**Betteraves Bio**  - Vinaigrette  
 Bâtonnets de fromage  
 Piperade  
**Semoule Bio**   
**Vache qui rit Bio**   
 \*

Mardi

Velouté de **butternut**    
**Chipolatas**   
 /Nuggets végétarien de blé  
**Haricots lingots du Nord** Label Rouge    
 Pommes de terre vapeur  
**Kiwi Bio**   
 \*

Mercredi

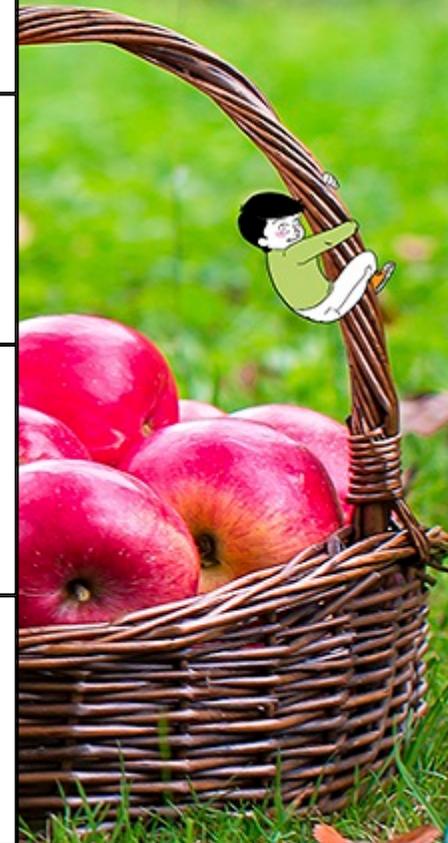
Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
 Cordon bleu de dinde   
 /Croq veggio fromage  
 Petits pois, carottes et **pommes de terre**   
 Yaourt aromatisé  
 \*

Jeudi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette à l'échalote  
 Hachis Parmentier de boeuf    
 /Parmentier de poisson MSC    
 Mousse au chocolat au lait  
 \*

Vendredi

Soupe à l'**oignon**   
 Filet de saumon MSC  - Sauce crème  
**Mini penne BIO**   
 Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges  
 \*



**LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8**  
**Du 02/12/2024 au 06/12/2024**

Menu tradition

api

Lundi

**Céleri** râpé 🌱 - Sauce rémoulade  
 Poisson pané 100 % filet MSC 🐟  
 Gratin de **pommes de terre Bio** et brocolis 🌱  
**Orange Bio** 🍊  
 \*

Mardi

Velouté aux champignons 🍄  
 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

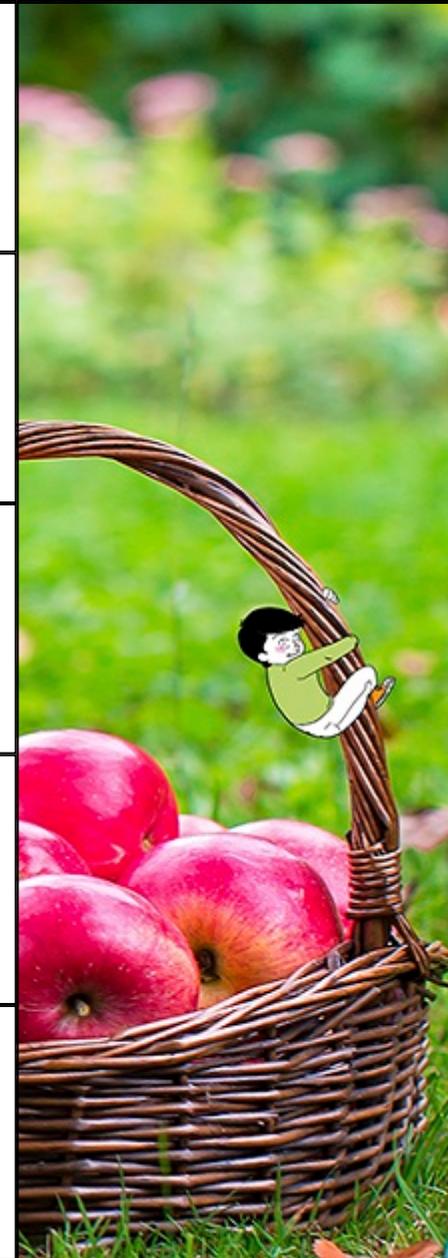
Chou fleur - Sauce tartare  
 Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce aigre douce  
 /Marmite de poisson blanc 🐟 - Sauce aigre douce  
 Purée de pommes de terre  
 Fruit de saison  
 \*

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette  
 Gratin de **pommes de terre BIO** et **poireaux du Ternois** au fromage à raclette 🌱🐄  
 Crème dessert à la vanille  
 \*

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  
 \*





**LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8**  
**Du 16/12/2024 au 20/12/2024**

Menu tradition

api

Lundi

Potage de **potimarron** 🍷🍴  
 Merguez grillée  
 /Bâtonnets de fromage  
 Légumes couscous  
**Boulghour Bio**   
**Vache qui rit Bio**   
 \*

Mardi

Chou blanc râpé - Sauce rémoulade  
 Carbonara de porc  
 /Poisson MSC façon carbonara 🐟  
**Torsades Bio**   
**Emmental Bio** râpé   
 Ile flottante - Crème anglaise  
 \*

Mercredi

Crêpe au fromage  
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus  
 /Omelette nature  
 Choux de Bruxelles à la crème  
**Pommes de terre Bio** vapeur   
**Kiwi Bio**   
 \*

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette  
 Croq veggio 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 🍷  
 \*

