

LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Menu tradition

api

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
 Bouchées mozzarella tomate - Sauce ketchup
Riz BIO à la tomate
 Ile flottante
 *

Mercredi

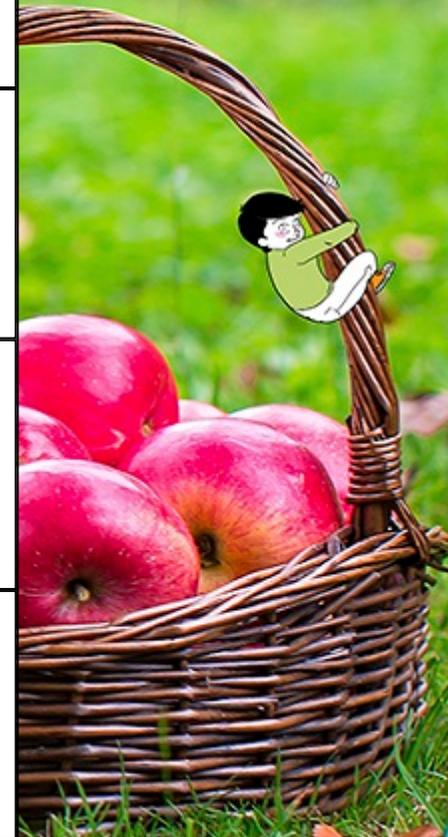
Carottes Bio locales râpées - Vinaigrette à l'orange
 Blanquette d'encornets de calamars - Sauce cotriade
 Pommes de terre Bio vapeur
Edam Bio
 *

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)
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

Menu tradition

api

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

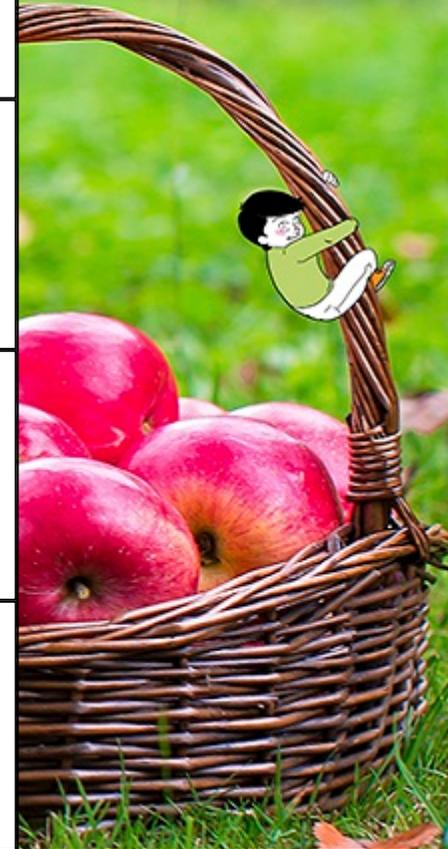
Vendredi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette au ketchup
 Sauté de **porc** 🇫🇷 - Sauce champignons frais
 /Quenelles natures - Sauce champignons frais
Macaronis Bio 🇫🇷
Emmental Bio râpé 🇫🇷
Camembert Bio 🇫🇷
 *

Salade coleslaw (**carottes bio**) 🇫🇷
 Fricassée de colin MSC 🇫🇷 - Sauce paprika
Haricots verts Bio persillés 🇫🇷
Pommes de terre Bio vapeur 🇫🇷
 Liégeois chocolat
 *

Potage de **carottes Bio locales** 🇫🇷
Omelette Bio à l'**emmental Bio** 🇫🇷
 Pommes de terre rissolées
Orange Bio 🇫🇷
 *

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**) 🇫🇷
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Menu tradition

Lundi

Velouté de **poireaux** du Ternois (62) 🇫🇷
 Emincé végétal de **pois Bio** - Sauce italienne
Coquillettes Bio
Emmental Bio râpé
 Salade de fruits frais
 *

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
 *

Mercredi

Céleri râpé - Sauce rémoulade
 Gratin de **penne Bio**, chorizo, merguez et tomate
 /Gratin de **penne Bio**, légumes, emmental et cheddar
 Fruit de saison
 *

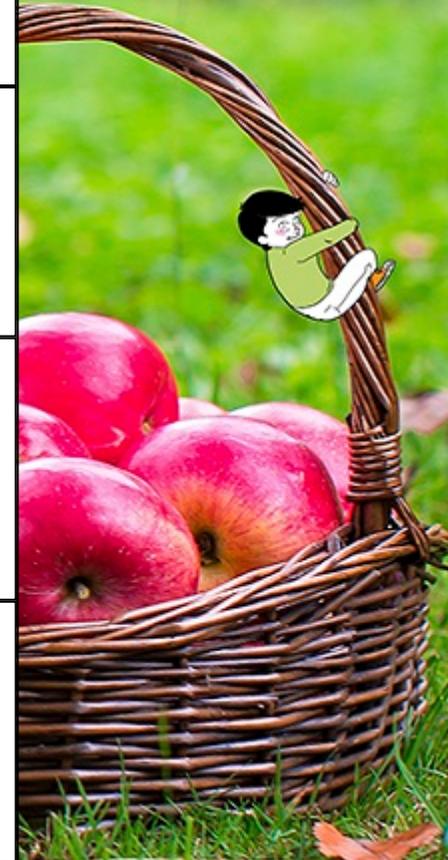
Jeudi

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
 *

Vendredi

Feuilleté chorizo, potiron
 /Feuilleté au potiron
 Poisson pané 100 % filet MSC
 Épinards à la béchamel
Pommes de terre Bio vapeur
Banane Bio
 *

api



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
 *

