











LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 06/01/2025 au 10/01/2025

Menu tradition





Lundi

Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette
 Sauté de **porc**   - Sauce diable
 /Marmite de poisson blanc  - Sauce diable
Semoule Bio 
 Crème dessert à la vanille
 *




Mardi

Potage de **potimarron**  
 Poisson pané 100 % filet MSC 
 Épinards à la béchamel
Pommes de terre Bio vapeur 
Orange Bio 
 *

Mercredi

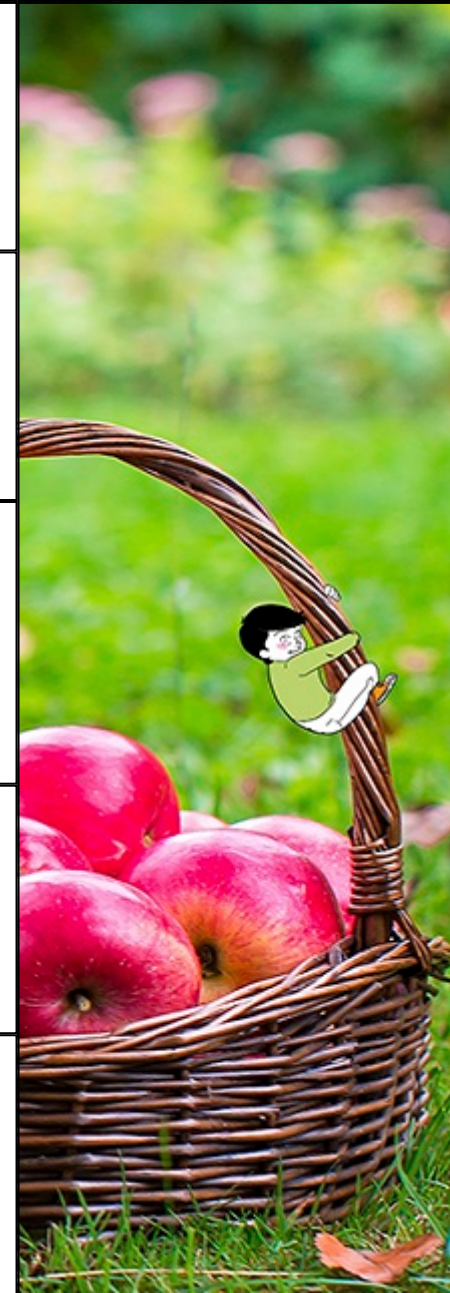
Pâté de campagne Label Rouge 
 Surimi - Sauce façon cocktail
 Emincé de filet de poulet  - Sauce au curry
 /Emincé végétal de **pois Bio**  - Sauce au curry
 Duo de carottes
Riz Bio Pilaf 
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise
 *

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
Omelette Bio à l'**emmental Bio**  
 Pommes de terre rissolées
 Sauce ketchup
 Compote **pomme Bio** 
 *

Vendredi

Velouté d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 
 Bolognaise de boeuf  
 /Bolognaise de légumes et **lentilles Bio** 
Coquillettes Bio 
emmental Bio râpé 
 Galette des rois frangipane
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 13/01/2025 au 17/01/2025

Menu tradition

api

Lundi

Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail
 Gratin de gnocchis au **potimarron** et fromage à raclette 🍷
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷
 *

Mardi

Carottes Bio locales râpées 🍷🍷 - Vinaigrette à l'orange
Sauté de poulet 🍷🇫🇷 - Sauce champignons frais
 /Fricassée de colin MSC 🍷 - Sauce champignons frais
 Petits pois, navets et **pommes de terre fraîches locales** 🍷🍷
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Mercredi

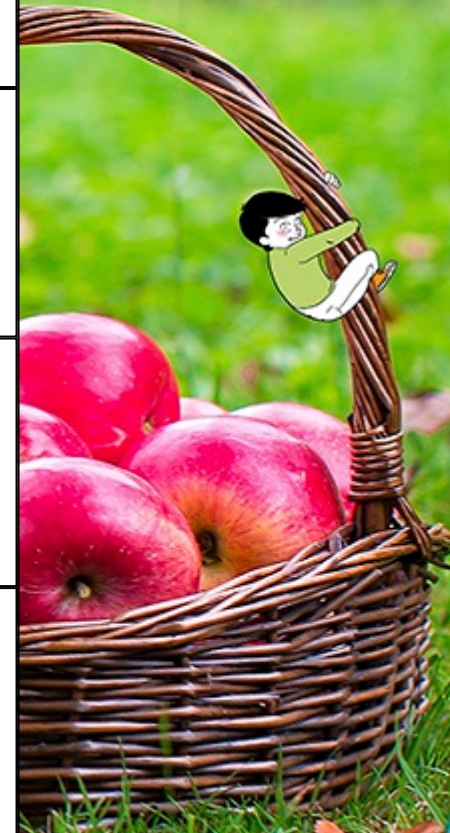
Friand au fromage
 Marmite de poisson blanc 🍷 - Sauce tomate
Boulghour Bio 🍷
 Compote pomme fraise
 *

Jeudi

Velouté de **poireaux** du Ternois (62) 🍷🍷
 Jambon blanc Label Rouge 🍷
 /Beignets de calamars à la romaine
 Gratin dauphinois
Camembert Bio 🍷
 *

Vendredi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 🍷
 Croustade de volaille 🇫🇷🍷
 /Croustade de légumes 🍷
 Pomme HVE 🍷
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 20/01/2025 au 24/01/2025

Menu tradition



Lundi

Velouté aux champignons frais
 Paupiette de veau - Sauce aux oignons
 /Quenelles nature - Sauce aux oignons
Haricots verts Bio persillés
Pommes de terre Bio vapeur
 Liégeois vanille
 *

Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Croq fromager - Sauce italienne
Macaronis Bio
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette au miel
 Saucisse fumée
 /Omelette nature
Lentilles Bio aux carottes
Pommes de terre Bio vapeur
 Compote **pomme Bio**
 *

Jeudi

Vendredi

