

**LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8**  
**Du 03/06/2024 au 07/06/2024**

Menu tradition



Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre  
 Bouchées mozzarella tomate  
 Piperade - **Semoule Bio**   
 Fruit de saison  
 \*

Mardi

Tomates - Vinaigrette au basilic  
 Marmite de poisson - Sauce champignons  
 Petits pois, carottes et **pommes de terre**   
**Yaourt** arôme de la Ferme des Anneaux   
 \*

Mercredi

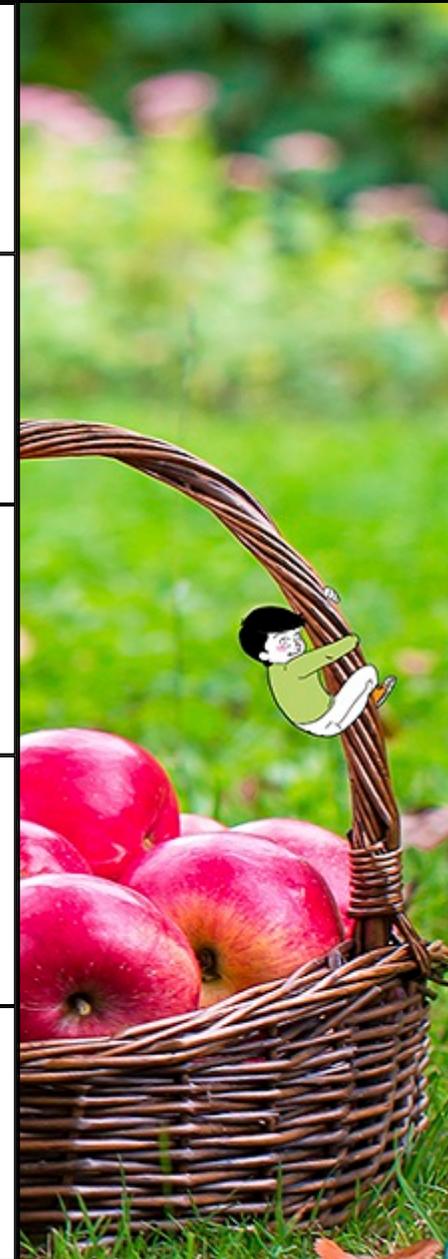
Laitue - Vinaigrette  
 Sauté de dinde - Sauce aux herbes  
 /Galette végétarienne - Sauce aux herbes  
 Mélange de riz Bio à la méridionale  
 Crème dessert à la vanille  
 \*

Jeudi

Lasagnes moelleuses de boeuf du chef   
 /Lasagnes au thon   
**Camembert Bio**   
 Fruit de saison  
 \*

Vendredi

Cake au chorizo du chef ( **farine Bio** )   
 /Cake au fromage du chef ( **farine Bio** )   
 Rôti de porc - Sauce au cheddar  
 /Omelette nature - Sauce au cheddar  
 Pommes de terre country  
**Banane Bio**   
 \*



**LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8**  
**Du 10/06/2024 au 14/06/2024**

Menu tradition



Lundi

**Mortadelle** 🇫🇷  
 /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
**Sauté de poulet** des Hauts de France 🇫🇷 - Sauce au jus  
 /Marmite de poisson 🇫🇷 - Sauce au jus  
**Pennes Bio** aux courgettes, dès de tomates, origan, ail, huile d'olive 🇫🇷  
 Biscuit sablé de Retz - Crème anglaise  
 \*

Mardi

Concombre - Sauce bulgare  
 Bolognaise de légumes et **lentilles Bio** 🇫🇷  
**Riz Bio** Pilaf 🇫🇷  
 Fruit de saison  
 \*

Mercredi

**Endives** de la ferme du Mélançois 🇫🇷 - Vinaigrette à l'huile d'olive et basilic  
**Chipolatas** 🇫🇷  
 /Bâtonnets de fromage  
 Purée de pommes de terre  
 Mousse au chocolat au lait  
 \*

Jeudi

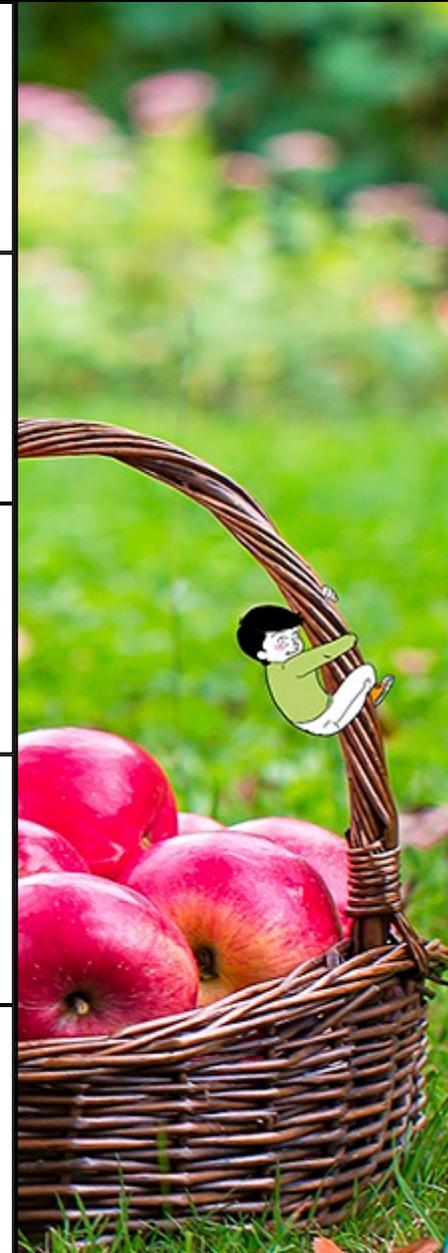
**Carottes Bio** et céleri râpé - Vinaigrette  
 Courgettes et pommes de terre au boeuf façon moussaka 🇫🇷🇫🇷  
 /Gratin de courgettes et pommes de terre  
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise  
 \*

Vendredi

Tomates - Vinaigrette au pesto  
 Fricassé de colin MSC 🇫🇷 - Sauce au curry  
**Boulghour Bio** 🇫🇷  
 Biscuit roulé à la confiture de fraise 🇫🇷  
 \*

**LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8**  
**Du 17/06/2024 au 21/06/2024**

Menu tradition



Lundi

**Betteraves Bio** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette miel et balsamique  
 Sauté de porc <sup>FR</sup> - Sauce Blackwell  
 /Quenelles natures - Sauce Blackwell  
**Haricots verts Bio** persillés <sup>Bio</sup> - Pommes de terre vapeur  
 Yaourt sucré  
 \*

Mardi

**Carottes Bio** râpées <sup>Bio</sup> - Vinaigrette au citron  
 Gratin de poisson façon camarguaise <sup>FR</sup>  
**Riz Bio** Pilaf <sup>Bio</sup>  
 Fruit de saison  
 \*

Mercredi

Concombre - Vinaigrette aux fines herbes  
 Cordon bleu de dinde <sup>FR</sup>  
 /Bâtonnets de fromage  
 Piperade - **Semoule Bio** <sup>Bio</sup>  
 Montcadi  
 \*

Jeudi

Omelette du chef au fromage <sup>FR</sup> <sup>FR</sup>  
 Pommes de terre rissolées - Sauce ketchup  
**Saint Môret Bio** <sup>Bio</sup>  
 Fruit de saison  
 \*

Vendredi

Tomates - Vinaigrette  
 Wrap - Nuggets de poulet - Sauce mayonnaise au curry - Cheddar râpé  
 /Wrap - Nuggets végétarien de blé - Sauce mayonnaise au curry - Cheddar râpé  
 Salade batavia  
 Cookies gourmands aux éclats de chocolat ( **farine Bio** ) <sup>Bio</sup> <sup>FR</sup>  
 \*

**LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8**  
**Du 24/06/2024 au 28/06/2024**

Menu tradition

api

Lundi

**Friseline** de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette au ketchup  
**Saucisse de poulet** 🇫🇷  
 /Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷  
 Gratin de courgettes et pommes de terre  
 Pont l'Evêque AOP 🇫🇷  
 \*

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette au citron  
 Bouchées mozzarella tomate  
 Purée de pommes de terre  
 Fruit de saison  
 \*

Mercredi

**Haricots verts Bio** 🇫🇷 - Vinaigrette  
 Emincé de dinde 🇫🇷 - Sauce paprika  
 /Boulettes de soja - Sauce paprika  
**Boulghour Bio** 🇫🇷  
 Yaourt sucré  
 \*

Jeudi

Vendredi

