

VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3
Du 04/03/2024 au 08/03/2024

	Primaire	Adulte	Maternelle	Equipe api
Lundi	Potage Printanier 🇫🇷 Chili con carne /Chili sin carne, haricots rouges 🇧🇮🇴 Riz de Camargue IGP 🇫🇷 Yaourt sucré *	Potage Printanier 🇫🇷 Chili con carne /Chili sin carne, haricots rouges 🇧🇮🇴 Riz de Camargue IGP 🇫🇷 Yaourt sucré *	Potage Printanier 🇫🇷 Chili con carne /Chili sin carne, haricots rouges 🇧🇮🇴 Riz de Camargue IGP 🇫🇷 Yaourt sucré *	Potage Printanier 🇫🇷 Chili con carne /Chili sin carne, haricots rouges 🇧🇮🇴 Riz de Camargue IGP 🇫🇷 Yaourt sucré *
Mardi	Salade verte - Vinaigrette Omelette nature Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Fruit de saison *	Salade verte - Vinaigrette Omelette nature Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Fruit de saison *	Salade verte - Vinaigrette Omelette nature Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Fruit de saison *	Salade verte - Vinaigrette Omelette nature Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Fruit de saison *
Mercredi	Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade Beignets de calamars à la romaine Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre 🇫🇷 Liégeois saveur vanille *	Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade Beignets de calamars à la romaine Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre 🇫🇷 Liégeois saveur vanille *	Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade Beignets de calamars à la romaine Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre 🇫🇷 Liégeois saveur vanille *	Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade Beignets de calamars à la romaine Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre 🇫🇷 Liégeois saveur vanille *
Jeudi	Cordon bleu de dinde 🇫🇷 /Nuggets végétarien de blé Ratatouille Semoule Fromage fondu Fruit de saison *	Cordon bleu de dinde 🇫🇷 /Nuggets végétarien de blé Ratatouille Semoule Fromage fondu Fruit de saison *	Cordon bleu de dinde 🇫🇷 /Nuggets végétarien de blé Ratatouille Semoule Fromage fondu Fruit de saison *	Cordon bleu de dinde 🇫🇷 /Nuggets végétarien de blé Ratatouille Semoule Fromage fondu Fruit de saison *
Vendredi	Soupe douceur à la tomate 🇫🇷 Emincé de filet de poulet - Sauce champignons / Fricassée de colin 🇫🇷 - Sauce champignons Coquillettes 🇫🇷 Emmental râpé Gaufre poudrée *	Soupe douceur à la tomate 🇫🇷 Emincé de filet de poulet - Sauce champignons / Fricassée de colin 🇫🇷 - Sauce champignons Coquillettes 🇫🇷 Emmental râpé Gaufre poudrée *	Soupe douceur à la tomate 🇫🇷 Emincé de filet de poulet - Sauce champignons / Fricassée de colin 🇫🇷 - Sauce champignons Coquillettes 🇫🇷 Emmental râpé Gaufre poudrée *	Soupe douceur à la tomate 🇫🇷 Emincé de filet de poulet - Sauce champignons / Fricassée de colin 🇫🇷 - Sauce champignons Coquillettes 🇫🇷 Emmental râpé Gaufre poudrée *

VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3

Du 11/03/2024 au 15/03/2024

	Primaire	Adulte	Maternelle	Equipe api
Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de filet de poulet - Sauce méridionale /Fricassée de colin - Sauce méridionale Semoule Bio Fromage blanc nature - sucre *</p>	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de filet de poulet - Sauce méridionale /Fricassée de colin - Sauce méridionale Semoule Bio Fromage blanc nature - sucre *</p>	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de filet de poulet - Sauce méridionale /Fricassée de colin - Sauce méridionale Semoule Bio Fromage blanc nature - sucre *</p>	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de filet de poulet - Sauce méridionale /Fricassée de colin - Sauce méridionale Semoule Bio Fromage blanc nature - sucre *</p>
Mardi	<p>Potage de potimarron Croziflette au fromage Kiwi Bio *</p>	<p>Potage de potimarron Croziflette au fromage Kiwi Bio *</p>	<p>Potage de potimarron Croziflette au fromage Kiwi Bio *</p>	<p>Potage de potimarron Croziflette au fromage Kiwi Bio *</p>
Mercredi	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise Jambon blanc Label Rouge /Omelette nature Petits pois, carottes et pommes de terre Crème dessert à la vanille *</p>	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise Jambon blanc Label Rouge /Omelette nature Petits pois, carottes et pommes de terre Crème dessert à la vanille *</p>	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise Jambon blanc Label Rouge /Omelette nature Petits pois, carottes et pommes de terre Crème dessert à la vanille *</p>	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise Jambon blanc Label Rouge /Omelette nature Petits pois, carottes et pommes de terre Crème dessert à la vanille *</p>
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC - Sauce ketchup - Cheddar en tranche Frites des Hauts de France Compote pomme biscuitée *</p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC - Sauce ketchup - Cheddar en tranche Frites des Hauts de France Compote pomme biscuitée *</p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC - Sauce ketchup - Cheddar en tranche Frites des Hauts de France Compote pomme biscuitée *</p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC - Sauce ketchup - Cheddar en tranche Frites des Hauts de France Compote pomme biscuitée *</p>
Vendredi	<p>Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon /Emincé végétal de pois Bio - Sauce façon bourguignon Macaronis Bio Cake banane et pépites de chocolat du chef (farine Bio) * Plat signature</p>	<p>Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon /Emincé végétal de pois Bio - Sauce façon bourguignon Macaronis Bio Cake banane et pépites de chocolat du chef (farine Bio) * Plat signature</p>	<p>Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon /Emincé végétal de pois Bio - Sauce façon bourguignon Macaronis Bio Cake banane et pépites de chocolat du chef (farine Bio) * Plat signature</p>	<p>Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon /Emincé végétal de pois Bio - Sauce façon bourguignon Macaronis Bio Cake banane et pépites de chocolat du chef (farine Bio) * Plat signature</p>

VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3
Du 18/03/2024 au 22/03/2024

	Primaire	Adulte	Maternelle	Equipe api
Lundi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron</p> <p>Chipolatas </p> <p>/Bâtonnets de fromage</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>*</p>	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron</p> <p>Chipolatas </p> <p>/Bâtonnets de fromage</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>*</p>	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron</p> <p>Chipolatas </p> <p>/Bâtonnets de fromage</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>*</p>	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron</p> <p>Chipolatas </p> <p>/Bâtonnets de fromage</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Velouté de poireaux du Ternois (62) </p> <p>Marmite de poisson - Sauce Tandoori</p> <p>Riz aux petits légumes </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>*</p>	<p>Velouté de poireaux du Ternois (62) </p> <p>Marmite de poisson - Sauce Tandoori</p> <p>Riz aux petits légumes </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>*</p>	<p>Velouté de poireaux du Ternois (62) </p> <p>Marmite de poisson - Sauce Tandoori</p> <p>Riz aux petits légumes </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>*</p>	<p>Velouté de poireaux du Ternois (62) </p> <p>Marmite de poisson - Sauce Tandoori</p> <p>Riz aux petits légumes </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Lentilles Bio - Vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau - Sauce aux oignons</p> <p>/Galette végétarienne - Sauce aux oignons</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	<p>Lentilles Bio - Vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau - Sauce aux oignons</p> <p>/Galette végétarienne - Sauce aux oignons</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	<p>Lentilles Bio - Vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau - Sauce aux oignons</p> <p>/Galette végétarienne - Sauce aux oignons</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	<p>Lentilles Bio - Vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau - Sauce aux oignons</p> <p>/Galette végétarienne - Sauce aux oignons</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Soupe de pois cassés </p> <p>Bouchées mozzarella tomate basilic</p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Emmental Bio râpé </p> <p>Pomme HVE </p> <p>*</p>	<p>Soupe de pois cassés </p> <p>Bouchées mozzarella tomate basilic</p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Emmental Bio râpé </p> <p>Pomme HVE </p> <p>*</p>	<p>Soupe de pois cassés </p> <p>Bouchées mozzarella tomate basilic</p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Emmental Bio râpé </p> <p>Pomme HVE </p> <p>*</p>	<p>Soupe de pois cassés </p> <p>Bouchées mozzarella tomate basilic</p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Emmental Bio râpé </p> <p>Pomme HVE </p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Flamiche aux oignons du Ternois (62) - (farine Bio) </p> <p>Sauté de poulet - Sauce crème</p> <p>/Fricassée de colin - Sauce crème</p> <p>Potée de légumes (carottes, choux, navets)</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Plat signature Produit labellisé Origine France </p> <p>*</p>	<p>Flamiche aux oignons du Ternois (62) - (farine Bio) </p> <p>Sauté de poulet - Sauce crème</p> <p>/Fricassée de colin - Sauce crème</p> <p>Potée de légumes (carottes, choux, navets)</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p>	<p>Flamiche aux oignons du Ternois (62) - (farine Bio) </p> <p>Sauté de poulet - Sauce crème</p> <p>/Fricassée de colin - Sauce crème</p> <p>Potée de légumes (carottes, choux, navets)</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p>	<p>Flamiche aux oignons du Ternois (62) - (farine Bio) </p> <p>Sauté de poulet - Sauce crème</p> <p>/Fricassée de colin - Sauce crème</p> <p>Potée de légumes (carottes, choux, navets)</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p>

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*

VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3
Du 25/03/2024 au 29/03/2024

	Primaire	Adulte	Maternelle	Equipe api
Lundi	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé végétal de pois Bio - Sauce tomate Torsades Bio à l'ail et huile d'olive Yaourt sucré de la Ferme des anneaux - (59) *</p>	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé végétal de pois Bio - Sauce tomate Torsades Bio à l'ail et huile d'olive Yaourt sucré de la Ferme des anneaux - (59) *</p>	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé végétal de pois Bio - Sauce tomate Torsades Bio à l'ail et huile d'olive Yaourt sucré de la Ferme des anneaux - (59) *</p>	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé végétal de pois Bio - Sauce tomate Torsades Bio à l'ail et huile d'olive Yaourt sucré de la Ferme des anneaux - (59) *</p>
Mardi	<p>Velouté aux champignons Rôti de porc Label Rouge - Sauce paprika /Marmite de poisson - Sauce paprika Boulghour Bio Orange Bio *</p>	<p>Velouté aux champignons Rôti de porc Label Rouge - Sauce paprika /Marmite de poisson - Sauce paprika Boulghour Bio Orange Bio *</p>	<p>Velouté aux champignons Rôti de porc Label Rouge - Sauce paprika /Marmite de poisson - Sauce paprika Boulghour Bio Orange Bio *</p>	<p>Velouté aux champignons Rôti de porc Label Rouge - Sauce paprika /Marmite de poisson - Sauce paprika Boulghour Bio Orange Bio *</p>
Mercredi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Nuggets de poulet /Nuggets végétarien de blé Ratatouille Riz Bio Pilaf Mimolette *</p>	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Nuggets de poulet /Nuggets végétarien de blé Ratatouille Riz Bio Pilaf Mimolette *</p>	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Nuggets de poulet /Nuggets végétarien de blé Ratatouille Riz Bio Pilaf Mimolette *</p>	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Nuggets de poulet /Nuggets végétarien de blé Ratatouille Riz Bio Pilaf Mimolette *</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes Lasagnes moelleuses de boeuf régional du chef /Lasagnes au thon Flan nappé caramel *</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes Lasagnes moelleuses de boeuf régional du chef /Lasagnes au thon Flan nappé caramel *</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes Lasagnes moelleuses de boeuf régional du chef /Lasagnes au thon Flan nappé caramel *</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes Lasagnes moelleuses de boeuf régional du chef /Lasagnes au thon Flan nappé caramel *</p>
Vendredi	<p>Taboulé hivernal (semoule Bio) Fricassée de colin - Sauce comtoise Petits pois, carottes et pommes de terre Gâteau de Pâques *</p>	<p>Taboulé hivernal (semoule Bio) Fricassée de colin - Sauce comtoise Petits pois, carottes et pommes de terre Gâteau de Pâques *</p>	<p>Taboulé hivernal (semoule Bio) Fricassée de colin - Sauce comtoise Petits pois, carottes et pommes de terre Gâteau de Pâques *</p>	<p>Taboulé hivernal (semoule Bio) Fricassée de colin - Sauce comtoise Petits pois, carottes et pommes de terre Gâteau de Pâques *</p>