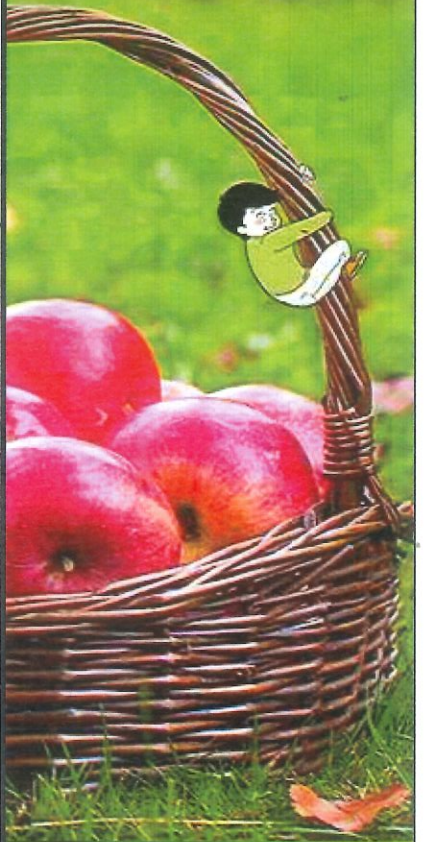


VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3
Du 06/01/2025 au 10/01/2025

	Primaire	Maternelle	Equipe api	Adulte
Lundi	<p>Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette</p> <p>Sauté de porc   - Sauce diable</p> <p>/Marmite de poisson blanc</p> <p> - Sauce diable</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Crème dessert à la vanille *</p>	<p>Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette</p> <p>Sauté de porc   - Sauce diable</p> <p>/Marmite de poisson blanc</p> <p> - Sauce diable</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Crème dessert à la vanille *</p>	<p>Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette</p> <p>Sauté de porc   - Sauce diable</p> <p>/Marmite de poisson blanc</p> <p> - Sauce diable</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Crème dessert à la vanille *</p>	<p>Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette</p> <p>Sauté de porc   - Sauce diable</p> <p>/Marmite de poisson blanc</p> <p> - Sauce diable</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Crème dessert à la vanille *</p>
Mardi	<p>Potage de potimarron </p> <p> Poisson pané 100 % filet MSC </p> <p>Épinards à la béchamel</p> <p>Pommes de terre Bio vapeur </p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p>	<p>Potage de potimarron </p> <p> Poisson pané 100 % filet MSC </p> <p>Épinards à la béchamel</p> <p>Pommes de terre Bio vapeur </p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p>	<p>Potage de potimarron </p> <p> Poisson pané 100 % filet MSC </p> <p>Épinards à la béchamel</p> <p>Pommes de terre Bio vapeur </p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p>	<p>Potage de potimarron </p> <p> Poisson pané 100 % filet MSC </p> <p>Épinards à la béchamel</p> <p>Pommes de terre Bio vapeur </p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p>
Mercredi				
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette</p> <p>Omelette Bio à l'emmental Bio  </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Compote pomme Bio </p> <p>*</p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette</p> <p>Omelette Bio à l'emmental Bio  </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Compote pomme Bio </p> <p>*</p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette</p> <p>Omelette Bio à l'emmental Bio  </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Compote pomme Bio </p> <p>*</p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette</p> <p>Omelette Bio à l'emmental Bio  </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Compote pomme Bio </p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) </p> <p>Bolognaise de boeuf  </p> <p>/Bolognaise de légumes et lentilles Bio </p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>emmental Bio râpé </p> <p>Galette des rois frangipane</p> <p>*</p>	<p>Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) </p> <p>Bolognaise de boeuf  </p> <p>/Bolognaise de légumes et lentilles Bio </p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>emmental Bio râpé </p> <p>Galette des rois frangipane</p> <p>*</p>	<p>Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) </p> <p>Bolognaise de boeuf  </p> <p>/Bolognaise de légumes et lentilles Bio </p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>emmental Bio râpé </p> <p>Galette des rois frangipane</p> <p>*</p>	<p>Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) </p> <p>Bolognaise de boeuf  </p> <p>/Bolognaise de légumes et lentilles Bio </p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>emmental Bio râpé </p> <p>Galette des rois frangipane</p> <p>*</p>

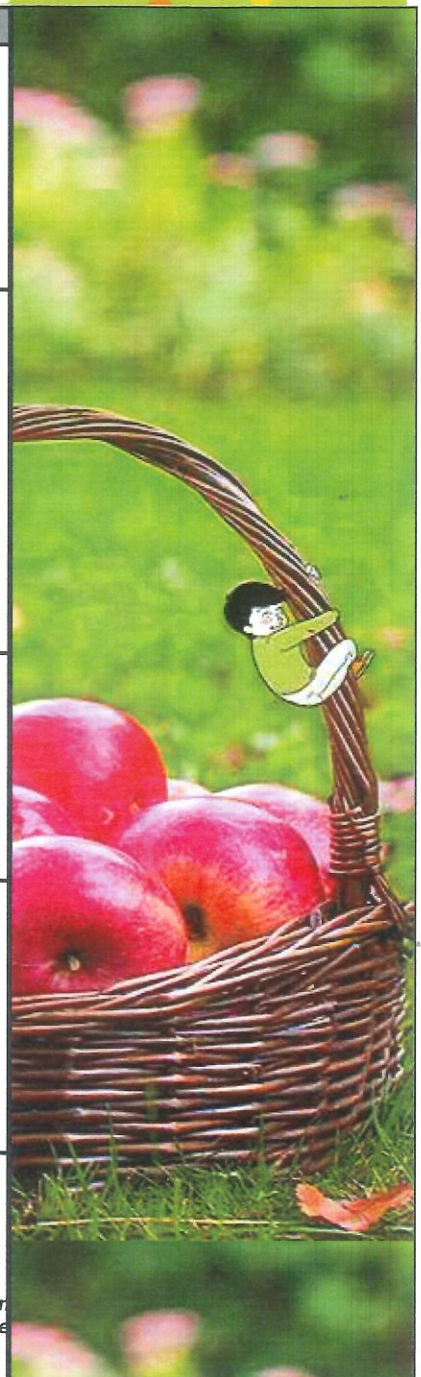
Les apéritifs sont susceptibles de varier selon les disponibilités.
Toutes nos viandes de porc, veau et poulet sont sans antibiotiques.



VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3
Du 13/01/2025 au 17/01/2025

	Primaire	Maternelle	Equipe api	Adulte
Lundi	Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Gratin de gnocchis au potimarron et fromage à raclette 🍷 Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷 *	Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Gratin de gnocchis au potimarron et fromage à raclette 🍷 Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷 *	Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Gratin de gnocchis au potimarron et fromage à raclette 🍷 Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷 *	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 potimarron 🍷 potimarron 🍷 potimarron 🍷 potimarron 🍷 Ile flottante - Crème anglaise *	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 potimarron 🍷 potimarron 🍷 potimarron 🍷 potimarron 🍷 Ile flottante - Crème anglaise *	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 potimarron 🍷 potimarron 🍷 potimarron 🍷 potimarron 🍷 Ile flottante - Crème anglaise *	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 potimarron 🍷 potimarron 🍷 potimarron 🍷 potimarron 🍷 Ile flottante - Crème anglaise *
Mercredi				
Jeudi	Velouté de poireaux du Ternois (62) 🍷🇫🇷 Jambon blanc Label Rouge 🍷 /Beignets de calamars à la romaine Gratin dauphinois Camembert Bio 🍷 *	Velouté de poireaux du Ternois (62) 🍷🇫🇷 Jambon blanc Label Rouge 🍷 /Beignets de calamars à la romaine Gratin dauphinois Camembert Bio 🍷 *	Velouté de poireaux du Ternois (62) 🍷🇫🇷 Jambon blanc Label Rouge 🍷 /Beignets de calamars à la romaine Gratin dauphinois Camembert Bio 🍷 *	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 🍷 *	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🍷 Croustade de volaille 🇫🇷🍷 /Croustade de légumes 🍷 Pomme HVE 🍷 *	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🍷 Croustade de volaille 🇫🇷🍷 /Croustade de légumes 🍷 Pomme HVE 🍷 *	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🍷 Croustade de volaille 🇫🇷🍷 /Croustade de légumes 🍷 Pomme HVE 🍷 *

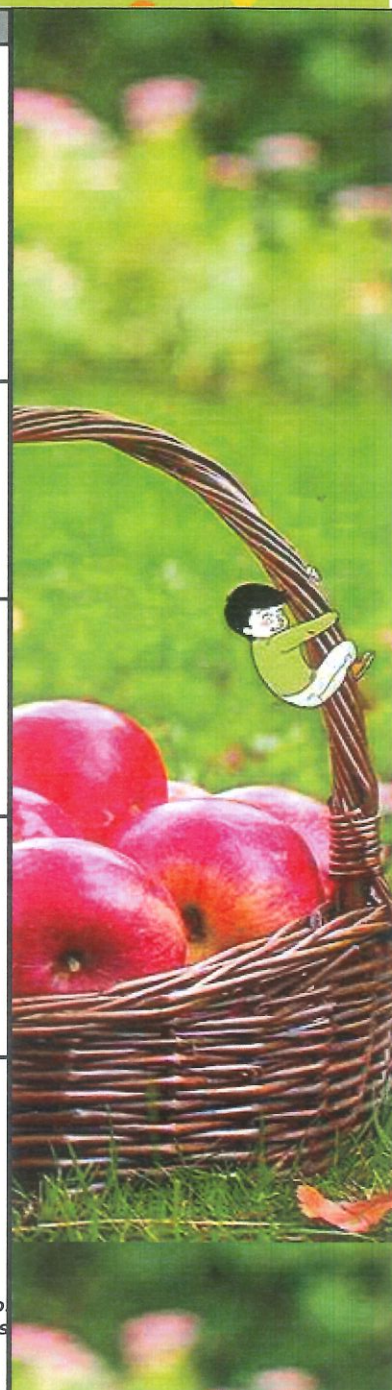
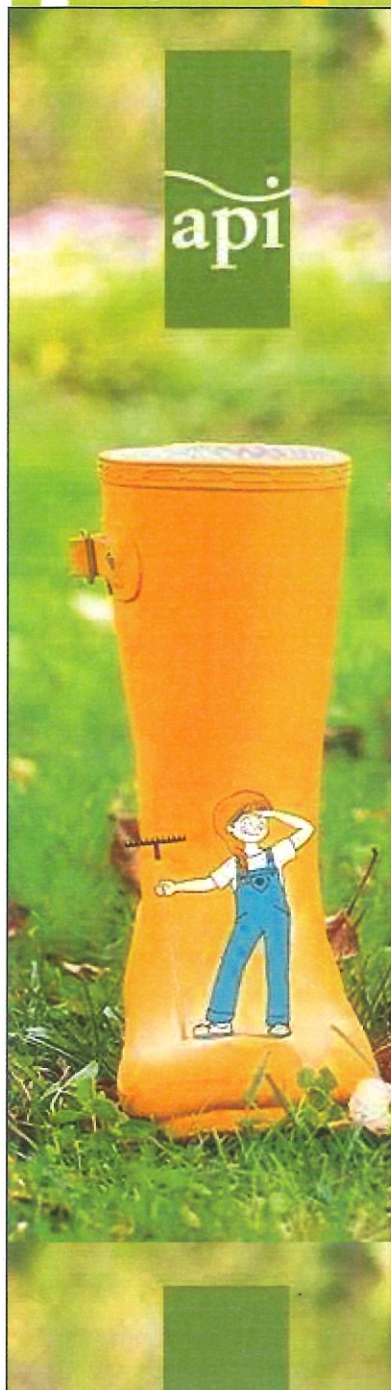
nos menus sont susceptibles de variation selon routes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille



VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3 Du 20/01/2025 au 24/01/2025

	Primaire	Maternelle	Equipe api	Adulte
Lundi	Velouté aux champignons frais Paupiette de veau - Sauce aux oignons / Quenelles natures - Sauce aux oignons Haricots verts Bio persillés Pommes de terre Bio vapeur Liégeois vanille *	Velouté aux champignons frais Paupiette de veau - Sauce aux oignons / Quenelles natures - Sauce aux oignons Haricots verts Bio persillés Pommes de terre Bio vapeur Liégeois vanille *	Velouté aux champignons frais Paupiette de veau - Sauce aux oignons / Quenelles natures - Sauce aux oignons Haricots verts Bio persillés Pommes de terre Bio vapeur Liégeois vanille *	Velouté aux champignons frais Paupiette de veau - Sauce aux oignons / Quenelles natures - 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 *	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Croq fromager - Sauce italienne Macaronis Bio Fruit de saison *	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Croq fromager - Sauce italienne Macaronis Bio Fruit de saison *	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Croq fromager - Sauce italienne Macaronis Bio Fruit de saison *
Mercredi				
Jeudi	Betteraves Bio - Vinaigrette Fricassée de colin MSC - Sauce Tandoori Riz d'or Bio Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	Betteraves Bio - Vinaigrette Fricassée de colin MSC - Sauce Tandoori Riz d'or Bio Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	Betteraves Bio - Vinaigrette Fricassée de colin MSC - Sauce Tandoori Riz d'or Bio Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	Betteraves Bio - Vinaigrette Fricassée de colin MSC - Sauce Tandoori Riz d'or Bio Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *
Vendredi	Potage carotte BIO et poire Sauté de poulet - Sauce paprika /Marmite de poisson blanc - Sauce paprika Purée de butternut et pommes de terre Gâteau au chocolat et zestes d'orange du chef (farine Bio) *	Potage carotte BIO et poire Sauté de poulet - Sauce paprika /Marmite de poisson blanc - Sauce paprika Purée de butternut et pommes de terre Gâteau au chocolat et zestes d'orange du chef (farine Bio) *	Potage carotte BIO et poire Sauté de poulet - Sauce paprika /Marmite de poisson blanc - Sauce paprika Purée de butternut et pommes de terre Gâteau au chocolat et zestes d'orange du chef (farine Bio) *	Potage carotte BIO et poire Sauté de poulet - Sauce paprika /Marmite de poisson blanc - Sauce paprika Purée de butternut et pommes de terre Gâteau au chocolat et zestes d'orange du chef (farine Bio) *

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos produits
Toutes nos viandes de poulet, porc, veau et volaille sont Bio



VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3 Du 27/01/2025 au 31/01/2025

	Primaire	Maternelle	Equipe api	Adulte
Lundi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé végétal de pois Bio - Sauce niçoise Mini penne Bio emmental Bio râpé Fruit de saison *	Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé végétal de pois Bio - Sauce niçoise Mini penne Bio emmental Bio râpé Fruit de saison *	Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé végétal de pois Bio - Sauce niçoise Mini penne Bio emmental Bio râpé Fruit de saison *	Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé végétal de pois Bio - Sauce niçoise Mini penne Bio emmental Bio râpé Fruit de saison *
Mardi	Salade batavia - Vinaigrette Gratin de pommes de terre BIO aux lardons de porc façon tartiflette /Gratin de pommes de terre Bio au fromage à raclette Yaourt aromatisé *	Salade batavia - Vinaigrette Gratin de pommes de terre BIO aux lardons de porc façon tartiflette /Gratin de pommes de terre Bio au fromage à raclette Yaourt aromatisé *	Salade batavia - Vinaigrette Gratin de pommes de terre BIO aux lardons de porc façon tartiflette /Gratin de pommes de terre Bio au fromage à raclette Yaourt aromatisé *	Salade batavia - Vinaigrette Gratin de pommes de terre BIO aux lardons de porc façon tartiflette /Gratin de pommes de terre Bio au fromage à raclette Yaourt aromatisé *
Mercredi				
Jeudi	Potage façon cultivateur Rôti de dinde - Façon tajine /Fricassée de colin MSC Façon tajine Semoule Bio Crêpe sucrée *	Potage façon cultivateur Rôti de dinde - Façon tajine /Fricassée de colin MSC Façon tajine Semoule Bio Crêpe sucrée *	Potage façon cultivateur Rôti de dinde - Façon tajine /Fricassée de colin MSC Façon tajine Semoule Bio Crêpe sucrée *	Potage façon cultivateur Rôti de dinde - Façon tajine /Fricassée de colin MSC Façon tajine Semoule Bio Crêpe sucrée *
Vendredi	Flamiche aux oignons du Ternois du chef (farine Bio) Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 et pommes de terre Bio béchamel Banane Bio *	Flamiche aux oignons du Ternois du chef (farine Bio) Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 et pommes de terre Bio béchamel Banane Bio *	Flamiche aux oignons du Ternois du chef (farine Bio) Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 et pommes de terre Bio béchamel Banane Bio *	Flamiche aux oignons du Ternois du chef (farine Bio) Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 et pommes de terre Bio béchamel Banane Bio *

Tous les menus sont susceptibles de varier selon les saisons.
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille.

