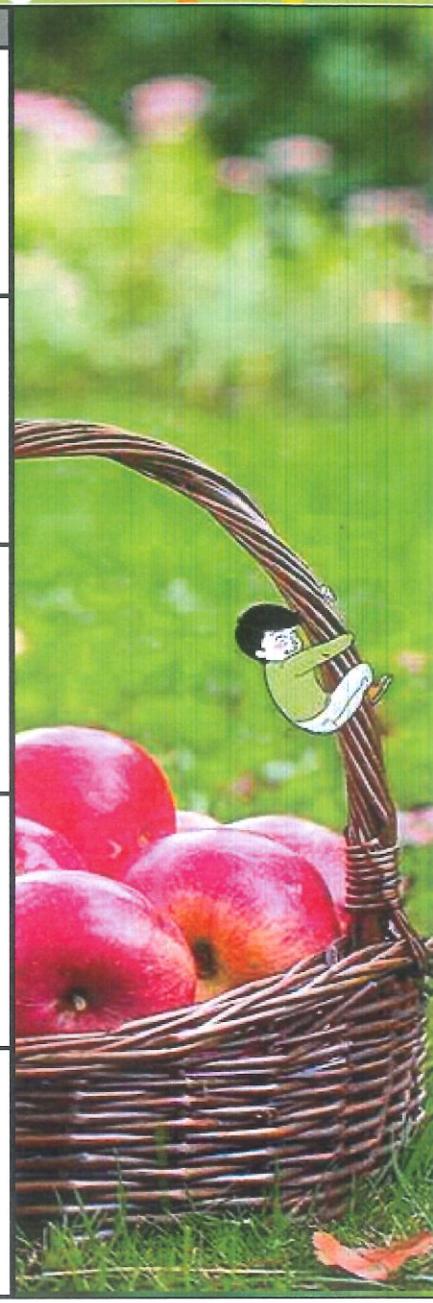


VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3  
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Primaire



Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette Emincé de filet de poulet  - Sauce au Maroilles AOP  /Fricassée de poisson MSC  - Sauce au Maroilles AOP  Pommes de terre sautées Salade de fruits frais *</p>	
Mardi	<p><b>Carottes Bio</b> râpées   - Vinaigrette Gratin de gnocchis HVE au <b>potiron</b> et cheddar   <b>Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean</b>  *</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Salade de perles de pâtes napolitaine  Sauté de <b>porc</b>   - Sauce aux herbes /Quenelles nature - Sauce aux herbes <b>Lentilles Bio aux carottes Bio</b>  <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur  Crème dessert à la vanille *</p>	
Vendredi	<p>Velouté de <b>poireaux</b> du Ternois (62)   Marmite de poisson MSC  - Sauce américaine <b>Riz Bio</b> Pilaf  Galette des rois frangipane *</p>	

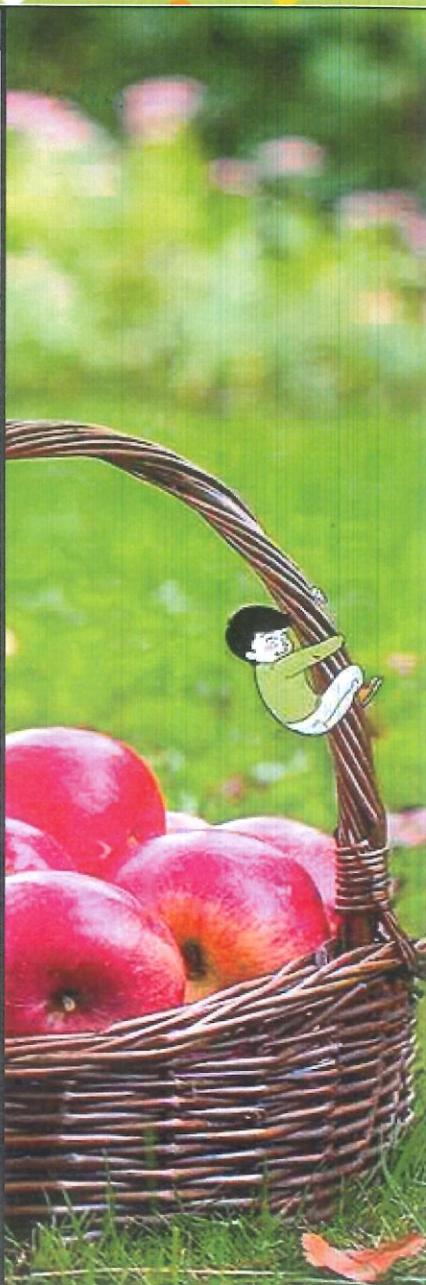


Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3  
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

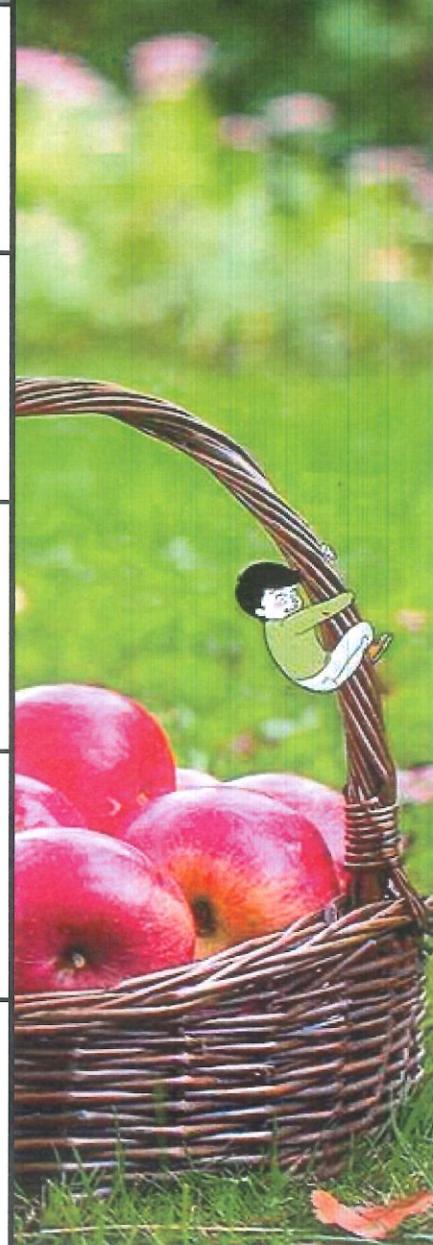
Primaire

 	<b>Lundi</b>	<p>Salade d'<b>endives</b> de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce ketchup <b>Fusilli Bio</b>  <b>Crème dessert chocolat au lait</b> de la Ferme des Anneaux  *</p>
	<b>Mardi</b>	<p>Potage de <b>carottes Bio</b>   Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce paprika /Marmite de poisson MSC  - Sauce paprika Purée de pommes de terre et chou-fleur frais  <b>Camembert Bio de Vendeville</b>   *</p>
	<b>Mercredi</b>	
	<b>Jeudi</b>	<p>Velouté de <b>potiron</b> d'Aix-en-Pévèle (59)   Filet de poisson pané MSC  Épinards <b>Pommes de terre BIO vapeur</b>  Yaourt aromatisé *</p>
	<b>Vendredi</b>	<p><b>Céleri râpé</b>  - Sauce rémoulade Croustade de volaille   /Croustade de légumes  <b>Banane Bio</b>  *</p>



VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3  
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

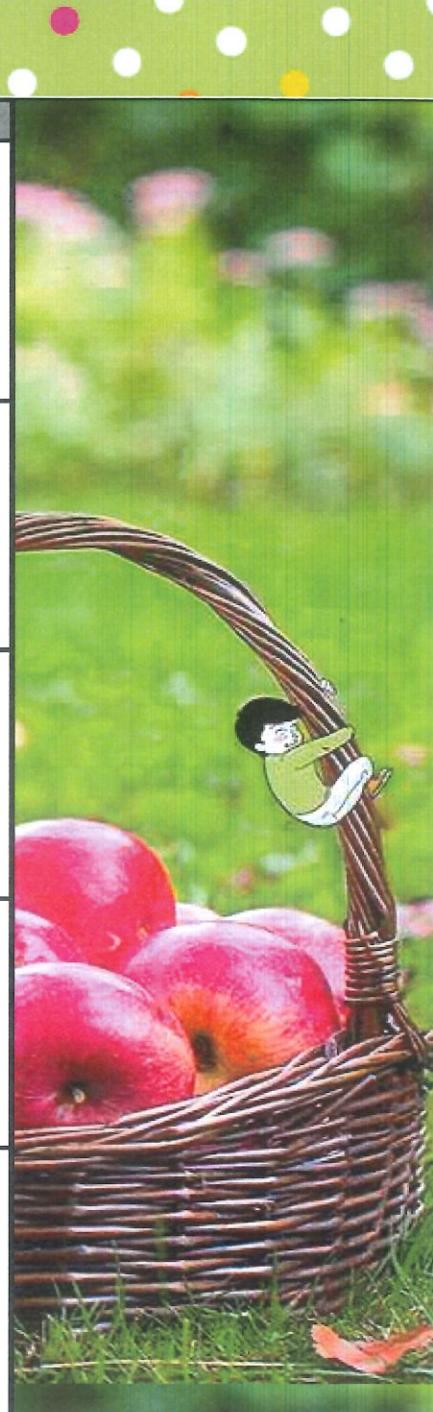
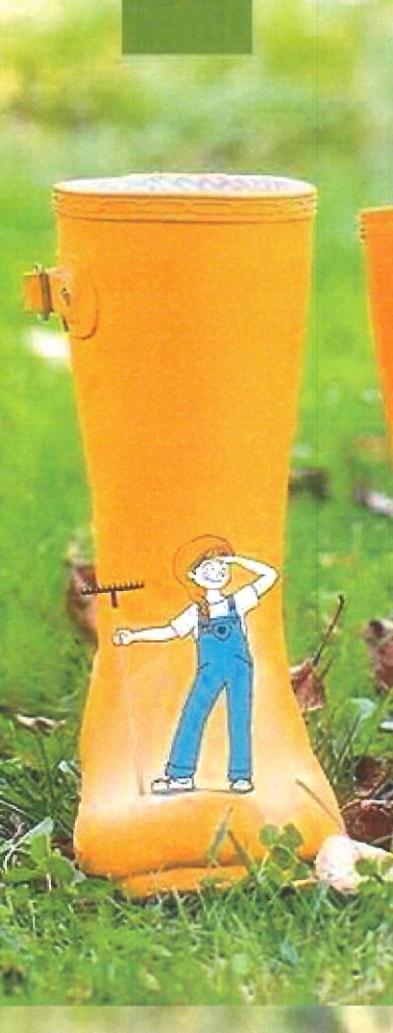
Primaire



Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette</p> <p>Sauté de <b>boeuf</b>   - Sauce champignons frais</p> <p>/Marmite de poisson MSC  - Sauce champignons frais</p> <p><b>Frites</b> des Hauts de France </p> <p><b>Kiwi Bio</b> </p> <p>*</p>		
Mardi	<p>Potage de <b>potimarron</b> </p> <p><b>Émincé de porc</b>  - Sauce curry, carottes</p> <p>/Émincé végétal au pois  - Sauce curry, carottes</p> <p><b>Semoule Bio</b> </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>*</p>		
Mercredi			
Jeudi	<p><b>Carottes Bio râpées</b>   - Vinaigrette à l'orange</p> <p>Marmite de la mer ( colin MSC et encornets)  - Sauce cotriade</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> persillés </p> <p><b>Pommes de terre BIO</b> vapeur </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>*</p>		
Vendredi	<p>Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Croziflette au fromage à raclette </p> <p>Gâteau au chocolat façon balois ( <b>Farine Bio</b> ) </p> <p>*</p>		

VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3  
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Primaire



Lundi	<p>Saucisse de Strasbourg, saucisson </p> <p>/Filet de poisson pané MSC </p> <p><b>Haricots lingots du Nord</b> Label Rouge  </p> <p><b>Pommes de terre BIO</b> vapeur </p> <p><b>Saint Môret Bio</b> </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>		
Mardi	<p>Velouté d'<b>endives</b> de la ferme du Mélantois (59)  </p> <p><b>Sauté de poulet</b>   - Sauce waterzoi</p> <p>/Marmite de poisson MSC  - Sauce waterzoi</p> <p><b>Riz Bio</b> Pilaf </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>*</p>		
Mercredi			
Jeudi	<p>Potage façon cultivateur </p> <p><b>Omelette Bio</b> à l'<b>emmental Bio</b> </p> <p>Petits pois forestiers CE2 et <b>pommes de terre vapeur</b> </p> <p><b>Mimolette Bio</b> </p> <p>*</p>		
Vendredi	<p>Flamiche aux <b>oignons du Ternois</b> ( <b>Farine Bio</b> )  </p> <p>Bolognaise de <b>boeuf</b> </p> <p>/Bolognaise de <b>lentilles Bio</b> </p> <p><b>Coquillettes Bio</b> aux pois chiches </p> <p><b>emmental Bio</b> râpé </p> <p><b>Orange Bio</b> </p> <p>*</p>		