








Menus de la restauration scolaire JANVIER 2025



Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>06/01/2025</p> <p>Potage courge ^{BIO} Raviolis de légumes et fromage râpé ^{BIO} Petits suisses aromatisés ^{BIO}</p>	<p>07/01/2025</p> <p>Cassolette de poisson Riz ^{BIO} & carottes ^{BIO} persillées Chèvre ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}</p>	<p>08/01/2025</p> <p>Betteraves ^{BIO} vinaigrette Sauté de volaille ^{BIO} aux champignons ^{BIO} Blé ^{BIO} & haricots verts ^{BIO} Fromage blanc vanille</p>	 <p>09/01/2025</p> <p>Salade vinaigrette Martiflette végétarienne Galette des rois à la pomme</p>	<p>10/01/2025</p> <p>Menu élaboré par les enfants de l'école PASTEUR</p> <p>Carottes râpées ^{BIO} vinaigrette & dés de mimolette Bolognaise de bœuf au basilic ^{BIO} Torsades ^{BIO} Yaourt nature ^{BIO} & caramel au beurre salé</p>
 <p>13/01/2025</p> <p>Potage poireaux ^{BIO} & croutons Gratin de pommes de terre ^{BIO} & pois chiche ^{BIO} sauce ail et fines herbes Fruit de saison ^{BIO/HVE}</p>	<p>14/01/2025</p> <p>Mâche vinaigrette Haud de cuisse de poulet ^{BIO} Gnocchis ^{BIO} sauce tomate Yaourt aux fruits ^{BIO}</p>	<p>15/01/2025</p> <p>Emincé de veau ^{BIO} à l'échalote ^{BIO} Coquillettes ^{BIO} & chou-fleur béchamel ^{BIO} Comté ^{AOP} Fruit de saison ^{BIO/HVE}</p>	<p>16/01/2025</p> <p>Menu élaboré par les enfants de l'école BRUNSCHVICG</p> <p>Carottes râpées ^{BIO} vinaigrette & sa rondelle de citron Saumon Epinards ^{BIO} & frites ^{BIO} Crème chocolat ^{BIO}</p>	 <p>17/01/2025</p> <p>Omelette ^{BIO} Semoule ^{BIO} & ratatouille ^{BIO} Camembert ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}</p>
<p>20/01/2025</p> <p>Sauté de porc ^{BIO} aigre douce Sans porc : filet de poisson aigre douce Boulgour ^{BIO}, carottes ^{BIO}, brocolis ^{BIO} tomates, poivrons ^{BIO} & oignons ^{BIO} Emmental ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}</p>	 <p>21/01/2025</p> <p>Betteraves ^{BIO} vinaigrette Chili végétarien Riz ^{BIO} Fromage blanc au sucre roux ^{BIO}</p>	<p>22/01/2025</p> <p>Brandade de poisson Gouda ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}</p>	 <p>23/01/2025</p> <p>Salade vinaigrette Lasagne végétarienne maison (épinards, ricotta & fromage râpé) Compote pomme ananans & coco</p>	<p>24/01/2025</p> <p>Potage endives ^{BIO} Emincé de volaille ^{BIO} au curcuma Pommes de terre ^{BIO} à l'huile parfumée & haricots verts ^{BIO} Yaourt à boire à la vanille ^{BIO}</p>
 <p>27/01/2025</p> <p>Iceberg vinaigrette Haricots rouges ^{BIO} à la créole (ananas, lait de coco, curry, crème) Riz ^{BIO} Yaourt à la fraise ^{BIO}</p>	<p>28/01/2025</p> <p>Navarin d'agneau Carottes ^{BIO}, navets ^{BIO} & pommes de terre ^{BIO} Tome grise ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}</p>	<p>29/01/2025</p> <p>Nouvel an chinois</p> <p>Bouillon asiatique Emincé de volaille ^{BIO} aux champignons Nouilles chinoises Fromage blanc ^{BIO} & mélange de fruits exotiques</p>	<p>30/01/2025</p> <p>Filet de poisson meunière Ratatouille ^{BIO} & semoule ^{BIO} Saint nectaire ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE}</p>	 <p>31/01/2025</p> <p>Menu élaboré par les enfants de l'école ARIANE CAPON</p> <p>Carottes râpées ^{BIO} vinaigrette Omelette ^{BIO} & sauce crème de patate douce ^{BIO} Pâtes ^{BIO} & brocolis ^{BIO} Banane au chocolat & boudoir (ou gaufrette)</p>

La ville de Lille se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. * "Aide UE à destination des écoles" Direction de la restauration scolaire - 03 20 49 56 87 - Plus d'infos sur la restauration scolaire sur parents.lille.fr

