



Menus de la restauration scolaire FEVRIER 2025



Menu végétarien

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|--|---|
| 03/02/2025 | 04/02/2025 | 05/02/2025 | 06/02/2025 Menu élaboré par les enfants de l'école MONTESSORI | 07/02/2025 |
| Filet de poisson dieppoise Purée de potimarron ^{BIO} & pommes de terre ^{BIO} Saint paulin ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE} | Salade vinaigrette Dahl de lentilles aux poivrons ^{BIO} Riz ^{BIO} Yaourt à boire à la fraise ^{BIO} | Emincé de volaille ^{BIO} sauce ail et fines herbes Epinards ^{BIO} & pommes de terre ^{BIO} à l'huile d'olive Cantal ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE} | Betteraves ^{BIO} vinaigrette Gratin de pâtes ^{BIO} sauce fromagère Poêlée de champignons ^{BIO} Fromage blanc ^{BIO} & caramel au beurre salé | Tartine maroilles Sauté de porc ^{BIO} au chorizo Sans porc : filet de poisson Petits pois ^{BIO} & carottes ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE} |
| 10/02/2025 - ALSH Fête des légumineuses | 11/02/2025 - ALSH | 12/02/2025 - ALSH | 13/02/2025 - ALSH | 14/02/2025 - ALSH |
| Potage cultivateur ^{BIO} Chili végétarien Riz ^{BIO} safrané Petits suisses aromatisés ^{BIO} | Emincé de dinde ^{BIO} sauce pain d'épice Chou-fleur ^{BIO} & pommes de terre ^{BIO} Saint nectaire ^{AOP} Fruit de saison ^{BIO/HVE} | Macédoine vinaigrette Bœuf mode ^{LABEL ROUGE} Gnocchis ^{BIO} Yaourt au sucre roux ^{BIO} | Carottes râpées ^{BIO} vinaigrette & dés de gouda Omelette ^{BIO} Semoule ^{BIO} & ratatouille ^{BIO} Crème chocolat ^{BIO} | Waterzoi de poisson Purée de pommes de terre ^{BIO} & julienne de légumes ^{BIO} Chèvre ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE} |
| 17/02/2025 - ALSH | 18/02/2025 - ALSH | 19/02/2025 - ALSH | 20/02/2025 - ALSH | 21/02/2025 - ALSH |
| Blanquette de veau ^{BIO} Riz ^{BIO} Comté ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE} | Potage endives ^{BIO} Boullgour aux lentilles ^{BIO} , carottes ^{BIO} , navets ^{BIO} , brocolis ^{BIO} & son bouillon épicé Yaourt à la banane ^{BIO} | Filet de colin sauce aurore Fondue de poireaux ^{BIO} & pommes de terre ^{BIO} à l'échalotte ^{BIO} Camembert ^{BIO} Fruit de saison ^{BIO/HVE} | Salade vinaigrette Emincé de volaille ^{BIO} Macaronis ^{BIO} au pesto parmesan Fromage blanc à la framboise ^{BIO} | Céléri ^{BIO} rémoulade Couscous végétarien ^{BIO} Semoule ^{BIO} Yaourt à la vanille ^{BIO} |
| 24/02/2025 | 25/02/2025 Menu élaboré par les enfants de l'école JOUHAUX | 26/02/2025 | 25/02/2025 Menu élaboré par les enfants de l'école SAND (Ville de Lomme) | 28/02/2025 |
| Betteraves ^{BIO} vinaigrette Omelette ^{BIO} Purée de pommes de terre ^{BIO} & champignons ^{BIO} à l'ail ^{BIO} Fromage blanc à la pulpe de fraise ^{BIO} | Saumon sauce épicée Pommes de terre rissolées ^{BIO} & carottes ^{BIO} Mimolette Kiwi ^{BIO} | Salade vinaigrette Poulet basquaise ^{BIO} Blé ^{BIO} aux oignons ^{BIO} Petits suisses aromatisés ^{BIO} | Agneau sauce curry Carottes ^{BIO} , patate douce ^{BIO} & pommes cubes ^{BIO} à l'huile d'olive Brie ^{BIO} Clémentine ^{BIO} | Carottes râpées ^{BIO} vinaigrette Bolognaise de légumineuses (haricots blancs, tomates et courgettes ^{BIO}) Farfelles ^{BIO} & fromage râpé ^{BIO} Yaourt sucré ^{BIO} |

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

