

Menus du 3 / 1 au 4 / 2
RESTAURANT SCOLAIRE DE WINNEZEELE

2022
happy New Year



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produit Local

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	jeudi 06 janvier	Repas végétarien vendredi 07 janvier
CAROTTES RAPEES		BOEUF CAROTTES	VELOUTÉ DE POTIRON
MIJOTÉ DE DINDE AUX POIVRONS	AIGUILLETES DE COLIN MSC	PÂTES	OMELETTE ET KETCHUP
SEMOULE BIO	RIZ BIO	FROMAGE RÂPÉ	POMMES DE TERRE
RATATOUILLE	ÉPINARDS GRATINÉS	FROMAGE DE BERGUES FERMIER LOCAL	SALADE VERTE
	CAMEMBERT	GALETTE DES ROIS DE L'ATELIER LOCAL	
FRUIT DE SAISON	YAOURT	POMME	FRUIT DE SAISON

lundi 24 janvier	Repas Végétarien mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	Repas végétarien vendredi 28 janvier
BLANC DE POULET FROID	POTAGE AUX LÉGUMES	TERRINE DE CAMPAGNE	CELERI REMOULADE
MACARONIS	PIZZA AUX FROMAGES	GOULASCH A LA HONGROISE	TARTIFLETTE
FROMAGE RÂPÉ	SALADE BIO	SEMOULE BIO	SALADE
SAINT NECTAIRE AOP		RATATOUILLE	
FRUIT DE SAISON	PETIT FILOU	FRUIT DE SAISON	CHOUQUETTE DE L'ATELIER LOCAL

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	Repas végétarien jeudi 13 janvier	Repas végétarien vendredi 14 janvier
FEUILLETÉ HOT DOG	CÉLERI AUX POMMES BIO	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	
ESCALOPE DE POULET LABEL ROUGE	CARBONADE FLAMANDE	CROUSTI FROMAGE	FILET DE SAUMON MSC À LA CIBOULETTE
AUX CHAMPIGNONS	FRITES MAISON LOCAL	SAUCE TOMATE	FONDUE DE POIREAUX BIO
COEUR DE BLÉ		COQUILLETES BIO	PURÉE MAISON LOCAL
	CANTAL AOP	FROMAGE RÂPÉ	SAINT PAULIN
FRUIT DE SAISON		YAOURT FERMIER LOCAL	FRUIT DE SAISON

lundi 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	Repas végétarien vendredi 04 février
BETTERAVES ROUGES AUX POMMES	VELOUTÉ POTIRON ET KIRI	CRÊPE AU JAMBON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
COUSCOUS AGNEAU / MERGUEZ	ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	FILET DE CABILLAUD MSC	LASAGNES VÉGÉTARIENNE
SEMOULE BIO	FRITES LOCAL	SAUCE BEURRE BLANC	SALADE
	HARICOTS VERTS BIO	COEUR DE BLÉ BIO	
LÉGUMES COUSCOUS		CAROTTES VICHY	
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DE LA CHEFFE

Repas végétarien lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	Repas végétarien vendredi 21 janvier
SALADE FROMAGÈRE	MIJOTÉ DE VEAU AU ROMARIN	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	POTAGE CRECY
NUGGETS DE BLÉ		STEAK HACHE	RONDO À LA TOMATE
PÂTES BIO SAUCE PROVENÇALE	DUO DE CAROTTES	SAUCE POIVRE	BROCOLIS BIO
FROMAGE RÂPÉ	SEMOULE	POMMES NOISETTE	RIZ
	BERGUES FERMIER LOCAL	SALADE	
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON



Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10,000,000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant :
le 2022 à h