

Menus de la restauration scolaire Septembre 2017



menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
04/09/2017 melon filet de colin sauce citron-basilic riz ^{BIO} aux petits légumes yaourt nature ^{BIO} sucré	05/09/2017 carottes râpées omelette ratatouille - boulgour ^{BIO} vache qui rit - prune	 06/09/2017 salade de tomates coquillettes façon risotto aux petits pois & champignons crème dessert au chocolat	07/09/2017 duo de choux vinaigrette émincé de volaille crème & poivrons haricots plats – pommes de terre ¼ de lune mimolette – raisin blanc	08/09/2017 salade verte sauté de bœuf à la milanaise (tomate, ail) courgettes – penne ^{BIO} – emmental râpé nectarine
11/09/2017 betteraves cubes haut de cuisse de poulet sauce suprême (crème-champignons) duo de carottes & céleri - Ebly® gouda - quetsche	12/09/2017 <i>salade complète</i> salade de boulgour ^{BIO} , thon, tomates, maïs, concombres, dès d'emmental & vinaigrette poire	13/09/2017 carottes râpées & pois-chiches émincé de dinde sauce aigre douce semoule ^{BIO} tome – raisin noir	14/09/2017 salade de tomates rôti de bœuf froid – sauce tartare potatoes yaourt ^{BIO} à la vanille	 15/09/2017 pastèque coquillettes ^{BIO} à la sauce tomate aux haricots rouges, carottes, maïs – emmental râpé pot de glace
 18/09/2017 Céleri râpé mayonnaise, spéculoos & noix Cassoulet végétarien de lingots du Nord yaourt aux fruits mixés	19/09/2017 Salade de haricots verts & vinaigrette de poire Poulet rôti à l'ail, thym & noisettes Mousseline de pommes de terre Fromage frais aux noisettes nectarine	20/09/2017 Velouté de courgettes à la tome de Cambrai Sauté de veau au miel, coriandre & citron Riz aux abricots & raisins secs Carottes aux agrumes banane	21/09/2017 Salade de concombres, tomates, vinaigrette basilic & vinaigre de riz Bœuf haché au curry & céleri Gratin de pommes de terre fromage blanc ^{BIO} & sucre	22/09/2017 Œuf mollet & crème de maïs Filet de cabillaud sauce panais, crème & ciboulette Panais & poire brin d'affinois – reine claudie (prune)
25/09/2017 salade de tomates & féta filet de colin beurre vinaigré épinards à la crème et riz basmati pêche	26/09/2017 navets râpés aux raisins sauté de bœuf au paprika aubergines provençales – boulgour ^{BIO} yaourt ^{BIO} aux fruits	27/09/2017 concombres vinaigrette émincé de volaille à la crème de céleri carottes - semoule ^{BIO} yaourt nature sucré	 28/09/2017 salade verte au bleu omelette piperade – pommes de terre cubes tarte normande (pommes)	29/09/2017 velouté de choux fleurs saumon au citron duo de courgettes - penne ^{BIO} raisin blanc

« Un chef au restaurant scolaire » avec Mange Lille



Les repas servis dans les restaurants scolaires de la Ville de Lille et de la commune associée d'Hellemmes sont élaborés avec une diététicienne diplômée. 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, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.
Direction de la restauration scolaire - 03 20 49 56 87

