

# Menus du 6 Mai au 5 Juillet 2024

## RESTAURANT SCOLAIRE D'ENNEVELIN

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende :



IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.  
 HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

6-mai	7-mai	9-mai	10-mai
<b>Repas Végétarien</b>			
Curry de légumes et pois chiches Bio	Macédoine de légumes Bio à la mayonnaise		
Semoule Bio	Jambon blanc de porc sans nitrates (de chez Meplon) (s/viande : calamars à la romaine)	<b>Ascension</b>	<b>Pont de l'Ascension</b>
Edam Bio	Coquillettes Bio sauce béchamel		
Pomme Bio	Fromage blanc Bio et cassonade		
13-mai	14-mai	16-mai	17-mai
	<b>Repas Végétarien</b>	<b>Ambiance de la Brousse</b>	<b>Repas Végétarien</b>
Carottes râpées Bio à la vinaigrette	Egréné végétal de pois Bio à la provençale	Salade façon Kachumbarrri (tomates et concombres Bio, oignons) vinaigrette au citron	Flan d'œufs au fromage Bio du chef
Boulette au bœuf Bio sauce au paprika (s/viande : filet de colin (MSC))	Boullghour Bio	Aiguillettes de poulet sauce Yassa (moutarde, citron, oignons) (s/viande : boulettes végétariennes)	Pommes de terre cubes
Pennes Bio	Courgettes Bio aux herbes	Riz Bio	Haricots verts Bio
& emmental râpé Bio	Mimolette Bio		Compote fraîche pomme Bio du chef
Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Orange Bio		Petits beurre Bio
20-mai	21-mai	23-mai	24-mai
<b>Lundi de Pentecôte</b>	Lasagnes au saumon (poireaux, carottes, crème, râpé)	Sauté de porc sauce aux champignons (s/viande : filet de lieu (MSC))	Salade verte Bio & vinaigrette
	Chanteneige Bio	Cœur de blé Bio	Emincé de filet de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande : flan d'œufs au fromage Bio du chef)
	Pomme Bio	Epinards Bio béchamel	Pommes de terre Bio rissolées
		Brie Bio	Poire Bio
		Biscuit roulé à la confiture de fraise du chef	
27-mai	28-mai	30-mai	31-mai
<b>Repas Végétarien</b>			<b>Repas Végétarien</b>
Œuf dur Bio et mayonnaise	Tomates Bio vinaigrette balsamique		Salade de pommes de terre
Jambalaya de légumes (mélange provençal de légumes et haricots rouges Bio)	Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de colin (MSC) sauce aurore	Tarte aux 2 fromages du chef (mimolette et emmental Bio)
Riz Bio	Coquillettes Bio	Boullghour Bio Petits pois Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Abricots Bio	Gouda Bio	
		Crème à la vanille du chef (lait et œuf Bio)	Fraises & sucre

3-juin	4-juin	6-juin	7-juin
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Filet de poisson pané (MSC) & citron	Concombres Bio vinaigrette persillée	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef)
Sauté de bœuf sauce aux oignons (s/viande : filet de lieu (MSC))	Chou fleur Bio béchamel	Rôti de porc sauce moutarde (s/viande : nuggets de blé)	Semoule Bio aux petits légumes
Fusillis Bio	Pommes de terre cubes	Flageolets Label Rouge aux pommes de terre à la tomate	Mimolette Bio
& emmental râpé Bio	Camembert Bio		Compote pomme Bio fraîche du chef
Nectarine (HVE)	Fromage blanc Bio et miel	Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	
10-juin	11-juin	13-juin	14-juin
		<b>Repas Végétarien</b>	
Filet de lieu (MSC) sauce nantua	Melon (HVE)	Carottes Bio râpées vinaigrette échalotes	Tomates Bio mozzarella à la vinaigrette
Pommes de terre rondelles	Jambon blanc de porc sans nitrates (de chez Meplon) (s/viande : calamars à la romaine)	Goyère Bio au fromage du chef	Sauté de poulet sauce au pesto (s/viande : boulettes végétariennes)
Haricots verts Bio	Purée de pommes de terre au lait Bio	Courgettes Bio à la Provençale	Pennes Bio
Saint Nectaire AOP			
Abricots Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)	Banane Bio
17-juin	18-juin	20-juin	21-juin
<b>Repas Végétarien</b>		<b>Wrap Party</b>	<b>Repas Végétarien</b>
Carottes et pois chiches Bio sauce aux épices	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur mayonnaise)	Galette wrap 	Pastèque Bio
Semoule Bio	Filet de colin (MSC) et crevettes façon Paëlla	Garniture poulet curry (s/viande : thon mayonnaise)	Gnocchis de pommes de terre Bio à la crème fromagère
Pont l'Evêque AOP	Riz aux petits pois Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Epinards Bio à la béchamel
Fromage blanc Bio nature et sucre	Nectarine (HVE)	Saint Morêt Bio	Tarte aux abricots du chef (lait Bio)
24-juin	25-juin	27-juin	28-juin
	<b>Repas Végétarien</b>		
Betteraves Bio vinaigrette	Gratin d'aubergines et courgettes Bio à la Provençale	Sauté de porc sauce au poivre (s/viande : galette végétarienne du chef)	Melon (HVE)
Saucisse de filet de poulet sauce forestière (s/viande : nuggets de blé)	Riz Bio	Boullghour Bio	Lasagnes au bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes aux légumes Bio du chef)
Cœur de blé Bio	Edam Bio	Brocolis Bio béchamel	
Pomme Bio	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Brie Bio	Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef
1-juil.	2-juil.	4-juil.	5-juil.
<b>Repas Végétarien</b>			<b>Menu vacances d'été !</b>
Concombres Bio vinaigrette à la ciboulette	Pizza au fromage Bio	Merguez Bio sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)	Salade verte Bio & vinaigrette
Bolognaise végétarienne (égréné de pois Bio)	Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce façon Marengo (s/viande : filet de colin (MSC))	Semoule Bio	Nuggets de poulet & ketchup (s/viande : nuggets de poisson)
Fusillis Bio	Pommes de terre cubes au jus	Légumes couscous (dont courgettes et carottes Bio)	Pommes noisettes
& râpé Bio	Carottes Bio	Coulommiers Bio	
Fromage blanc Bio et cassonade	Abricots Bio	Pastèque Bio	Cookie aux pépites de chocolat du chef (lait, farine et œuf Bio) 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements