

# Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024

## Restaurant scolaire d'ENNEVELIN

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

Légende :



LABELLISE

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.

4-nov.	5-nov.	7-nov.	8-nov.
		<b>Repas d'automne</b>	
Parmentier de bœuf (s/viande : brandade de poisson)  Camembert Bio  Ananas Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette  Sauté de porc sauce à la crème de moutarde (s/viande : <b>filet de lieu (MSC)</b> )  Fusillis Bio & râpé Bio  Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Saucisse de filet de poulet sauce forestière (s/viande : galette végétarienne du chef)  Purée de pommes de terre et de potimarron au lait Bio  Edam Bio  Compote pomme raisins Bio cannelle fraîche du chef	Céleri râpé Bio rémoulade  Tarte aux 2 fromages (œuf, lait, emmental et mimolette Bio)  Salade verte Bio et vinaigrette  Mousse au chocolat du chef
11-nov.	12-nov.	14-nov.	15-nov.
<b>Férié</b>	Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)  Vache qui rit Bio  Clémentine Bio	Soupe de pois cassés Bio  Blanquette de colin (MSC)  Riz Bio Carottes Bio  Gâteau au fromage blanc Bio du chef (lait œuf et farine Bio)	Pizza au fromage (emmental Bio) Flan salé (œufs Bio) au fromage du chef  Brocolis Bio à la béchamel Pommes de terre au jus  Crème à la vanille du chef (lait Bio)
18-nov.	19-nov.	<b>Fajitas Party</b>	
Sauté de poulet sauce à la crème d'oignons (s/viande : <b>filet de merlu (MSC)</b> )  Boullghour Bio  Epinards Bio à la béchamel  Mimolette Bio  Pomme Bio	Œufs durs Bio à la mayonnaise  Gratin de pommes de terre au maroilles AOP  Haricots verts Bio  Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Salade verte Bio & vinaigrette  Galette wrap  Garniture fajitas (égrené de bœuf Bio, maïs, sauce tomate aux épices mexicaines) (s/viande : égrené végétal Bio) Emmental râpé Bio  Banane Bio	Velouté de butternut Bio  Dès d'omelette, petits pois, carottes Bio sauce aigre douce  Riz Bio  Gâteau au chocolat façon Brownie du chef (lait, farine et œuf Bio)
25-nov.	26-nov.	28-nov.	29-nov.
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise  Sauté de bœuf façon Carbonade (s/viande : <b>filet de colin (MSC)</b> )  Pommes rissolées Bio  Orange Bio	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare  Emincé de poireaux à la béchamel Pommes de terre cubes Gouda Bio  Fromage blanc Bio et cassonade	Velouté de brocolis Bio  Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef)  Coquillettes Bio  Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	Rôti de porc sauce brune (s/viande : nuggets de blé)  Lingots du Nord Label Rouge aux carottes Bio à la tomate  Chanteneige Bio Compote pomme poire Bio fraîche du chef

2-déc.	3-déc.	5-déc.	6-déc.
Velouté de potimarron Bio  Emincé de filet de poulet façon Tajine (s/viande : galette végétarienne du chef)  Semoule Bio aux petits légumes	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise  Jambon blanc de porc (s/viande : calamars à la romaine)  Purée de pommes de terre au lait Bio	Céleri râpé Bio rémoulade  Goyère au fromage Bio du chef  Pommes de terre rondelles Salade verte Bio & vinaigrette	Filet de lieu (MSC) sauce nantua  Cœur de blé Bio Chou fleur Bio à la béchamel  Saint Nectaire AOP  Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)
9-déc.	10-déc.	12-déc.	13-déc.
Clémentine Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Banane Bio	
Carottes Bio râpées vinaigrette échalotes  Crêpinette de porc Saveur en Or sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)  Riz Bio  Fromage blanc Bio et miel	Pennes Bio sauce fromagère  Epinards Bio à la béchamel Brie Bio  Poire Bio	Filet de colin (MSC) sauce au citron  Boullghour Bio Carottes Bio Edam Bio  Tarte au chocolat du chef (œuf et lait Bio)	Soupe de légumes Bio  Parmentier à l'égrené végétal Bio  Salade verte Bio et vinaigrette  Pomme Bio
16-déc.	17-déc.	19-déc.	20-déc.
		<b>Fêtons Noël</b>	
Curry de carottes et de pois chiches Bio  Semoule Bio  Vache qui rit Bio Compote pomme Bio fraîche du chef	Céleri râpé Bio rémoulade  Coquillettes Bio façon Carbonara (s/viande : Carbonara de saumon (MSC))  & râpé Bio  Clémentine Bio	Mousse de canard (s/viande : terrine de saumon)  Emincé de dinde Label Rouge sauce au miel et aux marrons (s/viande : cassolette de poisson blanc (MSC))  Pommes Pins  Haricots verts Bio  Bûche de Noël du chef (vanille chocolat)	Potage poireaux-pommes de terre-carottes Bio Chili con carne (égrené de bœuf et haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) (s/viande : chili sin carne)  Riz Bio  Banane Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements