

# Menus du 21 Avril au 30 Mai 2025

## 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.

21-avr.	22-avr.	24-avr.	25-avr.
<b>Férialé</b>	Lasagnes au bœuf <small>(s/viande : lasagnes au saumon)</small>	<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette à la framboise <b>Jambon blanc de porc (de chez Meplon)</b> (s/viande : nuggets de blé) <b>Cœur de blé Bio</b> & sauce béchamel	<b>Menu de Pâques</b> Tartinade de thon mayonnaise Paupiette de veau façon Marengo (s/viande : <b>filet de saumon MSC</b> ) <b>Pommes de terre rissolées Bio</b> <b>Petits pois-carottes Bio</b> Tartelette au chocolat du chef façon snickers (cacahuètes, caramel, ganache chocolat)
	<b>Vache qui rit Bio</b> <b>Pomme</b>	<b>Fromage blanc Bio</b> et confiture	<b>Jovianes Pâques</b>
28-avr.	29-avr.	1-mai	2-mai
<b>Tomates Bio</b> vinaigrette persillée	<b>Aiguillettes de poulet</b> sauce basquaise (s/viande : <b>filet de colin MSC</b> ) <b>Riz Bio</b> <b>Courgettes Bio</b> à la Provençale <b>Camembert Bio</b> <b>Orange Bio</b>	<b>Férialé</b>	<b>Concombres Bio</b> vinaigrette <b>Egréné végétal Bio</b> façon Bolognaise <b>Coquillettes Bio</b> & <b>emmental Bio râpé</b> <b>Compote fraîche pomme Bio</b> du chef
Curry de <b>carottes et pois chiches Bio</b> <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt fermier à la framboise</b> (Ferme des Anneaux)			
5-mai	6-mai	8-mai	9-mai
<b>Sauté de porc</b> sauce à la moutarde (s/viande : boulettes végétariennes) <b>Boullghour Bio</b> <b>Haricots verts Bio</b> <b>Brie Bio</b> <b>Pomme</b>	<b>Burger Végétarien Party</b> <b>Salade verte Bio</b> et vinaigrette <b>Pain burger Bio</b> Palet végétarien à l'italienne, cheddar, mayonnaise Potatoes <b>Banane Bio</b>	<b>Férialé</b>	<b>Filet de saumon (MSC)</b> sauce au citron <b>Pommes de terre cubes</b> <b>Brocolis Bio</b> à la béchamel <b>Mimolette Bio</b> Pudding aux pépites de chocolat du chef ( <b>pain, lait, oeuf Bio</b> )

12-mai	13-mai	15-mai	16-mai
<b>Œuf dur Bio</b> et mayonnaise Chili sin carne (maïs, poivrons, <b>haricots rouges Bio</b> ) <b>Riz Bio</b> <b>Yaourt fermier sucré</b> (Ferme de la Clarine)	<b>Tomates Bio</b> vinaigrette balsamique <b>Pennes Bio</b> façon Carbonara (s/viande : <b>pennes Bio</b> au thon béchamel) <b>emmental Bio râpé</b> <b>Poire</b>	<b>Saucisse de filet de poulet</b> sauce aux champignons (s/viande : <b>galette végétarienne Bio</b> du chef) <b>Cœur de blé Bio</b> <b>Gouda Bio</b> Crème à la vanille du chef ( <b>lait et œuf Bio</b> )	<b>Concombres Bio</b> vinaigrette à l'échalote Tarte <b>pommes de terre, oignons, fromage Bio</b> du chef <b>Salade verte Bio</b> & vinaigrette <b>Fraises &amp; sucre</b>
19-mai	20-mai	22-mai	23-mai
<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette à la framboise <b>Sauté de bœuf</b> façon Carbonade (s/viande : <b>pavé de merlu MSC</b> ) Pommes de terre noisette <b>Orange Bio</b>	<b>Filet de poisson pané (MSC)</b> & sauce tartare <b>Chou fleur Bio</b> béchamel <b>Pommes de terre cubes</b> <b>Camembert Bio</b> <b>Fromage blanc Bio</b> et cassonade	<b>Carottes Bio</b> râpées à la vinaigrette <b>Aiguillettes de poulet</b> sauce au curry (s/viande : boulettes végétarienne) <b>Coquillettes Bio</b> Cake à la fleur d'oranger du chef ( <b>lait œuf farine Bio</b> )	<b>Rôti de porc</b> sauce brune (s/viande : nuggets de blé) <b>Lingots du Nord Label Rouge</b> aux <b>pommes de terre</b> à la tomate <b>Chanteneige Bio</b> <b>Compote fraîche pomme poire Bio</b> du chef
26-mai	27-mai	29-mai	30-mai
<b>Tomates Bio</b> mozzarella vinaigrette <b>Filet de lieu (MSC)</b> sauce nantua <b>Cœur de blé Bio</b> <b>Epinards Bio</b> à la béchamel <b>Yaourt fermier aromatisé</b> (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	<b>Salade verte Bio</b> & vinaigrette <b>Chipolatas Label Rouge</b> sauce tomate (s/viande : beignets de calamars) Purée de pommes de terre au <b>lait Bio</b> <b>Abricots Bio</b>	<b>Férialé</b>	<b>Pont</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menus du 2 Juin au 4 Juillet 2025

## 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.

2-juin	3-juin	5-juin	6-juin
Raviolis de bœuf à la sauce tomate  (s/viande : raviolis aux légumes à la sauce tomate)  <b>Saint Morêt Bio</b>  <b>Nectarine (HVE)</b>	<b>Roulade de porc (de chez Meplon)</b> (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)  <b>Emincé de filet de poulet façon Paëlla</b> (cocktail de fruits de mer, poivrons, <b>petits pois Bio</b> ) (s/viande : <b>filet de colin (MSC)</b> )  <b>Riz Bio</b>  <b>Melon (HVE)</b>	<b>Crêpinette de porc (Saveur en Or)</b> sauce crème aux champignons (s/viande : <b>omelette Bio du chef</b> )  <b>Pommes de terre cubes au jus</b>  <b>Haricots verts Bio</b> <b>Edam Bio</b> Tarte aux abricots du chef (lait Bio)	Pizza au <b>fromage Bio</b>  <b>Gratin de gnocchis de pommes de terre Bio</b> à la sauce tomate  <b>Courgettes Bio</b> à la Provençale  <b>Compote fraîche pomme Bio du chef</b>
9-juin	10-juin	12-juin	13-juin
<b>Férialé</b>	Lasagnes au bœuf  (s/viande : lasagnes au saumon)  <b>Vache qui rit Bio</b> <b>Abricots Bio</b>	<b>Filet de colin (MSC)</b> sauce crème  <b>Boullghour Bio</b>  <b>Carottes Bio</b> <b>Brie Bio</b> Cake au spéculoos du chef (lait oeuf farine Bio)	<b>Pastèque Bio</b> <b>Flan d'œuf au fromage Bio du chef</b>  <b>Riz Bio</b>  <b>Brocolis Bio béchamel</b>  Mousse au chocolat du chef
16-juin	17-juin	19-juin	20-juin
<b>Repas froid</b>  <b>Betteraves Bio</b> vinaigrette ciboulette  <b>Œuf dur Bio</b> et mayonnaise  Taboulé ( <b>semoule Bio</b> ) & vinaigrette  <b>Fromage blanc Bio</b> et confiture	<b>Carottes râpées Bio</b> vinaigrette au citron  <b>Saucisse de filet de poulet</b> sauce basquaise (s/viande : <b>filet de lieu (MSC)</b> )  <b>Riz Bio</b>  <b>Nectarine (HVE)</b>	<b>Menu Rouge de plaisir</b> <b>Tomates Bio</b> vinaigrette  <b>Courgettes Bio</b> et aubergines à la Provençale  <b>Fusillis Bio</b> & cheddar râpé  <b>Mimolette Bio</b>  <b>Compote fraîche pomme-betteraves Bio du chef</b>	<b>Sauté de porc</b> sauce à la moutarde (s/viande : <b>omelette Bio du chef</b> )  <b>Pommes de terre vapeur</b>  <b>hou fleur Bio</b> béchamel <b>Melon (HVE)</b>

23-juin	24-juin	26-juin	27-juin
<b>Aiguillettes de poulet</b> sauce aigre douce (s/viande : nuggets de blé)  <b>Petits pois aux carottes Bio</b>  <b>Chanteneige Bio</b>  <b>Yaourt fermier aromatisé</b> (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	<b>Filet de saumon (MSC)</b> sauce aurore  <b>Cœur de blé Bio</b>  <b>Epinards Bio</b> à la béchamel  <b>Saint Nectaire AOP</b>  <b>Abricots Bio</b>	<b>Concombres Bio</b> vinaigrette à l'échalote  <b>Galette végétarienne Bio</b> du chef sauce tomate  <b>Riz Bio</b>  Mousse au chocolat du chef	<b>Pastèque Bio</b>  <b>Boulettes de bœuf Bio</b> sauce orientale (s/viande : boulettes végétariennes) <b>Semoule Bio</b> Légumes couscous (dont courgettes et carottes Bio)  <b>Gaufre de Liège</b>
30-juin	1-juil.	3-juil.	4-juil.
<b>Tomates Bio</b> vinaigrette  <b>Egréné végétal Bio</b> façon Bolognaise  <b>Pennes Bio</b> & <b>emmental Bio</b> râpé  <b>Melon (HVE)</b>	<b>Jambon blanc de porc (de chez Meplon)</b> (s/viande : beignets de calamars)  Gratin de <b>pommes de terre</b> façon Dauphinois  <b>Haricots verts Bio</b> <b>Coulommiers Bio</b> <b>Fromage blanc Bio</b> et sucre	Curry de <b>carottes Bio</b> et de pois chiches  <b>Boullghour Bio</b>  <b>Gouda Bio</b>  Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)	<b>Fish and Chips</b>  <b>Salade verte Bio</b> & vinaigrette  <b>Filet de poisson pané (MSC)</b> & ketchup  Frites au four  <b>Nectarine (HVE)</b>

\*Aide UE à destination des écoles

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements