

Menus du 5 Janvier au 3 Février 2026

RESTAURANT SCOLAIRE D'ENNEVELIN

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

5-janv.	6-janv.	8-janv. 	9-janv.	26-janv.	27-janv.	29-janv.	30-janv.
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale Semoule Bio  Mimolette Bio	Céleri râpé Bio rémoulade Hachis Parmentier de bœuf Bio (lait Bio) (s/viande : parmentier d'égrené végétal Bio)	Betteraves Bio à la vinaigrette ciboulette Coquillettes Bio à la Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au saumon) & emmental Bio râpé	Filet de colin (MSC) sauce au citron Riz Bio Haricots verts Bio Tommette Bio locale	Chou rouge et carottes râpés Bio vinaigrette	Macédoine de légumes (CE2) mayonnaise		Velouté de légumes Bio
Pomme	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Galette des rois à la pomme	Mousse au chocolat du chef	Egrené végétal Bio façon Bolognaise	Emincé de filet de poulet sauce crème à la moutarde (s/viande : omelette Bio du chef)	Filet de colin (MSC) sauce aux herbes	Tarte aux 2 fromages et aux pommes de terre (lait, œuf, emmental et mimolette Bio)
12-janv.	13-janv.	15-janv.	16-janv.	Fromage blanc Bio et confiture	Pomme Bio	Carottes Bio	 Salade verte Bio & vinaigrette
Carottes râpées Bio à la vinaigrette Chipolatas Label Rouge (s/viande : nuggets de blé)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Velouté de légumes Bio Aiguillettes de poulet sauce aux champignons (s/viande : filet de lieu (MSC))	Pizza au fromage (dont emmental Bio) Flan d'œufs Bio	Galette de blé noir	Beignets de calamars à la romaine	Velouté de brocolis Bio Sauté de bœuf façon Tajine (s/viande : boulettes végétariennes)	Lasagnes végétariennes du chef (lentilles et carottes Bio)
Pommes de terre boulangères Compote fraîche pomme Bio (à servir chaude)	Pommes de terre noisettes Salade verte Bio & vinaigrette  Camembert Bio	Fusillis Bio	Boughour Bio Epinards Bio béchamel	Garniture lardons béchamel (s/viande : béchamel aux champignons) Emmental râpé Bio	Purée de pommes de terre au lait Bio Brocolis Bio béchamel  Mimolette Bio	Semoule Bio aux petits légumes  Banane Bio	 Salade verte Bio & vinaigrette Compote fraîche pomme Bio du chef
 Clémentine Bio  Fromage blanc Bio nature et cassonade	 Banane Bio	 Crème au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)	 Poire	9-févr.	10-févr.	12-févr.	13-févr.
Velouté de butternut Bio Sauté de poulet sauce au curry (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de saumon (MSC) sauce aurore	Galette végétarienne Bio du chef Purée de légumes Bio et de pommes de terre (lait Bio)	 Salade verte Bio et vinaigrette Salami & Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : beignets de calamars)	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Saucisse de filet de poulet façon Rougail (s/viande : nugget de blé)	Riz Bio	Velouté de légumes Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette
Riz Bio Petits pois Bio  Ananas Bio	Endives à la béchamel Cœur de blé Bio  Edam Bio  Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Vache qui rit Bio Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Gratin de pommes de terre au fromage à raclette Brownie au chocolat du chef façon Pavé Bâlois (farine et œuf Bio)	Filet de lieu (MSC) sauce nantua	Petits pois Bio  Chou fleur Bio béchamel  Saint Nectaire AOP	Quiche lorraine (œuf lait et farine Bio) (s/viande : quiche au fromage)	Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce crème et emmental râpé Bio
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements				Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	 Clémentine Bio	Ananas Bio	Mousse au chocolat du chef

Légende :  BIO  REGIONAL  LABELLISE

MSC (Marine Stewardship Council) : ce label MSC « pêche durable » permet d'attester que le poisson a été pêché dans le respect de l'environnement, en préservant les espèces et les écosystèmes marins. Il garantit également la traçabilité du produit, de l'océan à l'assiette.

CE2 (Certification Environnementale niveau 2) : second label que les exploitants peuvent obtenir après la CE1. Il s'appuie sur un cahier des charges composé de 16 réglementations et 25 points de contrôle liés à la préservation de la biodiversité, l'irrigation et la gestion des engrangis et les produits phytosanitaires.

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.