

# Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026

## RESTAURANT SCOLAIRE D'ENNEVELIN

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

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 engrais 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.

27-avr.	28-avr.	30-avr.	1-mai
<p><b>Œuf dur Bio</b> &amp; mayonnaise</p> <p>Curry de légumes et pois chiches Bio</p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p><b>Yaourt fermier à l'abricot (Ferme des Anneaux)</b></p>	<p><b>Aiguillettes de poulet</b> sauce basquaise (s/viande : <b>filet de lieu (MSC)</b>)</p> <p><b>Riz Bio</b></p> <p><b>Tomate Bio</b> provençale</p> <p><b>Tommette Bio locale</b></p> <p><b>Orange Bio</b></p>	<p><b>Concombres Bio</b> vinaigrette</p> <p><b>Egréné végétal Bio</b> façon Bolognaise</p> <p><b>Coquillettes Bio</b></p> <p><b>&amp; emmental Bio râpé</b></p> <p>Mousse au chocolat du chef</p>	Férié
4-mai	5-mai	7-mai	
<p>Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)</p> <p><b>Saint Morêt Bio</b></p> <p><b>Pomme</b></p>	<p><b>Hot Dog Party</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b> &amp; vinaigrette</p> <p><b>Pain Hot Dog Bio</b>, ketchup, saucisse de Strasbourg (s/viande : nuggets de blé)</p> <p>Pommes noisettes</p> <p><b>Banane Bio</b></p>	<p><b>Filet de colin (MSC)</b> sauce au citron</p> <p><b>Boulgour Bio</b></p> <p><b>Courgettes Bio</b> à la Provençale</p> <p><b>Mimolette Bio</b></p> <p><b>Compote fraîche pomme Bio</b> du chef</p>	Férié
11-mai	12-mai	14-mai	
<p>Raviolis au bœuf sauce tomate (s/viande : raviolis aux légumes sauce tomate)</p> <p><b>&amp; emmental Bio râpé</b></p> <p><b>Vache qui rit Bio</b></p> <p><b>Poire</b></p>	<p><b>Carottes Bio</b> râpées à la vinaigrette</p> <p><b>Jambon blanc de porc (de chez Meplon)</b> (s/viande : beignets de calamars)</p> <p>Purée de pommes de terre au <b>lait Bio</b></p> <p><b>Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux)</b></p>	Férié	Pont
18-mai	19-mai		
<p><b>Filet de poisson pané (MSC)</b> &amp; sauce tartare</p> <p><b>Brocolis Bio</b> béchamel</p> <p><b>Pommes de terre quartiers</b></p> <p><b>Camembert Bio</b></p> <p><b>Fromage blanc Bio</b> et cassonade</p>	<p><b>Betteraves Bio</b> vinaigrette persillée</p> <p><b>Fusillis Bio</b> façon Carbonara (s/viande : Fusillis Bio au saumon)</p> <p><b>&amp; emmental Bio râpé</b></p> <p><b>Banane Bio</b></p>	<p><b>Repas Oriental</b></p> <p><b>Salade de concombres et tomates Bio</b>, olives vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p><b>Merguez Bio</b> sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p><b>Semoule Bio</b> Légumes couscous (dont courgettes et carottes Bio)</p> <p>Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)</p>	<p><b>Flan d'œuf du chef</b> sauce forestière</p> <p><b>Cœur de blé Bio</b></p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p><b>Edam Bio</b></p> <p><b>Fraises &amp; sucre</b></p>

25-mai	26-mai	28-mai	29-mai
Férié	<p>Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)</p> <p><b>Chanteneige Bio</b></p> <p><b>Orange Bio</b></p>	<p><b>Haricots verts Bio</b> à la Grecque (tomates, fêta)</p> <p><b>Saucisse de filet de poulet</b> sauce aux oignons (s/viande : beignets de calamars)</p> <p>Purée de pommes de terre au <b>lait Bio</b></p> <p><b>Abricots Bio</b></p>	<p><b>Carottes Bio</b> râpées à la vinaigrette</p> <p><b>Pastachiches (HVE)</b> sauce tomate et <b>emmental Bio râpé</b></p> <p><b>Yaourt fermier à la framboise (Ferme des Anneaux)</b></p>
	1-juin	2-juin	4-juin
<p><b>Tomates Bio</b> vinaigrette échalotes</p> <p><b>Crêpinette de porc (Saveur en Or)</b> sauce moutarde (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p><b>Coquillettes Bio</b></p> <p><b>Nectarine (HVE)</b></p>	<p><b>Roulade de porc (de chez Meplon)</b> (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)</p> <p><b>Emincé de filet de poulet</b> sauce crème (s/viande : omelette Bio du chef)</p> <p><b>Riz Bio</b></p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p><b>Melon (HVE)</b></p>	<p><b>Filet de lieu (MSC)</b> sauce aurore</p> <p><b>Pommes de terre rissolées Bio</b></p> <p><b>Chou fleur Bio</b> béchamel</p> <p><b>Gouda Bio</b></p> <p>Tarte aux abricots du chef (lait Bio)</p>	<p><b>Galette végétarienne Bio</b> du chef</p> <p><b>Courgettes Bio</b> à la Provençale</p> <p><b>Brie Bio local</b></p> <p><b>Compote fraîche pomme Bio</b> fruits rouges du chef</p>
8-juin	9-juin	11-juin	12-juin
<p><b>Betteraves Bio</b> vinaigrette persillée</p> <p><b>Boulettes de bœuf Bio</b> sauce tomate (s/viande : égréné végétal Bio)</p> <p><b>Fusillis</b></p> <p><b>Emmental Bio râpé</b></p> <p><b>Yaourt fermier à la fraise (Ferme des Anneaux)</b></p>	<p><b>Filet de colin (MSC)</b> sauce crème</p> <p><b>Boulgour Bio</b></p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p><b>Camembert Bio</b></p> <p><b>Abricots Bio</b></p>	<p><b>Flan d'œuf du chef</b> sauce béchamel</p> <p><b>Cœur de blé Bio</b></p> <p><b>Brocolis Bio</b> vapeur</p> <p><b>Tomme noire IGP</b></p> <p>Crème dessert à la vanille du chef (lait et œuf Bio)</p>	<p><b>Repas Mexicain</b></p> <p>Guacamole au fromage blanc et chips Tortilla</p> <p><b>Aiguillettes de poulet</b> à la Mexicaine (poivrons, tomates, épices Mexicaines) (s/viande : <b>filet de merlu MSC</b>)</p> <p><b>Riz Bio</b></p> <p>Gâteau aux amandes du chef (œuf farine Bio) façon Torta de Cielo</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026

## RESTAURANT SCOLAIRE D'ENNEVELIN

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

Légende :



**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 engrais 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.

15-juin	16-juin	18-juin	19-juin
	<b>Repas Pique-nique</b>		
Concombres Bio aux dés de fromage et vinaigrette			Œuf dur Bio et mayonnaise
Filet de poisson pané (MSC) & sauce tartare	Pain baguette, vache qui rit Bio, jambon blanc de porc (s/viande : rouleau de surimi)	Emincé de filet de poulet sauce aux épices (s/viande : boulettes végétariennes)	Tarte pommes de terre, oignons, fromage Bio du chef
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois	Chips	Semoule Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
	Biscuit	Ratatouille Bio du chef	
Compote fraîche pomme Bio du chef	Pastèque Bio	Mimolette Bio	Nectarine (HVE)
		Fromage blanc Bio et sucre	
22-juin	23-juin	25-juin	26-juin
			Melon (HVE)
Macédoine de légumes Bio mayonnaise			Galette de boulghour Bio aux lardons du chef (s/viande : galette végétarienne)
Chipolatas Label Rouge sauce rougail (s/viande : filet de colin MSC)	Filet de saumon (MSC) sauce nantua	Lasagnes végétariennes (légumes Bio à la Provençale) du chef	
	Cœur de blé Bio		Tomates Bio à la vinaigrette
Riz Bio	Epinards Bio à la béchamel		
	Gouda Bio	Saint Nectaire AOP	Mousse au chocolat du chef
Yaourt fermier à l'abricot (Ferme des Anneaux)	Abricots Bio	Compote fraîche pomme Bio vanille du chef	
29-juin	30-juin	2-juil.	3-juil.
			<b>Burger Fish Party</b>
Concombres Bio vinaigrette	Pizza au fromage Bio		Salade verte Bio & vinaigrette
Bolognaise de lentilles Bio	Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : beignet de calamars)	Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Pain burger Bio, poisson pané (MSC), cheddar, ketchup
Coquillettes Bio	Riz Bio	Semoule Bio	
& emmental Bio râpé	Petits pois Bio		Frites au four
		Coulommiers Bio	
Fromage blanc Bio et cassonade	Nectarine (HVE)	Pastèque Bio	Cookie aux pépites de chocolat du chef (œuf lait farine Bio)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements