







Menus de la restauration scolaire Février 2019



Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
04/02/2019  <ul style="list-style-type: none"> velouté de haricots blancs pavé fromager boulgour^{BIO} aux légumes & sauce tomate fruit de saison 	Nouvel An Chinois 05/02/2019  <ul style="list-style-type: none"> samossa de légumes boulettes de bœuf, carottes & citronnelle – sauce (ciboulette, basilic, ail, gingembre) & riz façon cantonais (œuf, petits pois) fromage blanc^{BIO} & coulis pomme-litchi [maison] 	06/02/2019 <ul style="list-style-type: none"> céleri à la moutarde saumon à l'oseille choux romanesco – pommes de terre rondelles yaourt aux fruits mixés 	07/02/2019 <ul style="list-style-type: none"> rôti de bœuf froid frites – ketchup st Albray – fruit de saison^{BIO} 	08/02/2019  <ul style="list-style-type: none"> pamplemousse coquillettes^{BIO} sauce crème, fèves & champignons – fromage râpé <i>Gran Léo</i> crêpe à la confiture de fraises
11/02/2019 - ALSH  <ul style="list-style-type: none"> dahl de lentilles corail aux épinards riz basmati bûche de chèvre – fruit de saison^{BIO} 	12/02/2019 - ALSH <ul style="list-style-type: none"> salade mêlée, cœurs de palmier & vinaigrette poêlée de lieu sauce crème cumin écrasé de courge butternut & p. de terre ¼ de lune petit-suisse aromatisés 	13/02/2019 - ALSH <ul style="list-style-type: none"> potage tomate émincé de poulet aux champignons gratin de perles de blé fruit de saison 	14/02/2019 - ALSH  <ul style="list-style-type: none"> carottes râpées à l'orange omelette haricots verts à l'échalote – purée de pommes de terre entremet noix de coco 	15/02/2019 - ALSH <ul style="list-style-type: none"> endives vinaigrette sauté d'agneau carottes rondelles – semoule^{BIO} yaourt^{BIO} à la vanille
18/02/2019 - ALSH <ul style="list-style-type: none"> velouté de carottes émincé de dinde à la moutarde fondue de poireaux - Eibly® crème^{BIO} chocolat 	19/02/2019 - ALSH  <ul style="list-style-type: none"> salade de mâche gratin de pommes de terre au Reblochon, oignons & champignons fruit de saison^{BIO} 	20/02/2019 - ALSH <ul style="list-style-type: none"> chou rouge vinaigrette sauté de veau à la Milanaise semoule^{BIO} yaourt nature sucré 	21/02/2019 - ALSH  <ul style="list-style-type: none"> céleri rémoulade pennes^{BIO} & sauce bolognaise végétarienne (soja) – courgettes – emmental râpé salade de fruits 	22/02/2019 - ALSH <ul style="list-style-type: none"> ∅ paëlla (poisson blanc & fruits de mer) riz safrané (petit-pois, piperade) bûche du Pilat fruit de saison
25/02/2019  <ul style="list-style-type: none"> salade de lentilles raviolis aux légumes compote & biscuit 	26/02/2019 <ul style="list-style-type: none"> salade iceberg aux dès de cantal caronade Flamande pommes de terre cubes fruit de saison^{BIO} 	27/02/2019 <ul style="list-style-type: none"> ∅ haut de cuisse de poulet rôti ratatouille – coquillettes brie - fruit de saison 	28/02/2019 <ul style="list-style-type: none"> soupe de potimarrons aux croûtons filet de colin au curcuma brocolis & pommes de terre noisettes fromage blanc^{BIO} & coulis pomme-mangue [maison] 	01/03/2019  <ul style="list-style-type: none"> carottes râpées aux dès de chèvre omelette épinards à la crème & gratin de pépinettes éclair au chocolat



28 février & 1^{er} mars
Menus des enfants de
l'école JOUHAUX
– Ville de Lille –



La ville de Lille se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des CONsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.