






Menus de la restauration scolaire Juin 2018



Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
04/06/2018 betteraves cubes aux pommes sauté de bœuf aux herbes petits pois & pommes de terre cubes yaourt nature au sucre de canne	 05/06/2018 salade mêlée aux dés de mimolette chili végétarien (haricots rouges, tomate, carottes, maïs, poivrons) riz ^{BIO} éclair au chocolat	06/06/2018 <i>salade complète</i> coquillettes ^{BIO} , œufs durs, tomates, concombres, maïs, cornichons, vinaigrette Babybel®, melon	07/06/2018 salade coleslaw (chou & carotte, mayonnaise/fromage blanc) émincé de poulet au lait de coco & curry pépinettes – haricots plats yaourt ^{BIO} à la vanille	08/06/2018 salade de tomates & mozzarella filet de hoki au basilic brocolis – pommes de terre ¼ de lune pêche
11/06/2018  steak végétal (soja) ratatouille – purée de pommes de terre tome - kiwi	12/06/2018 pastèque sauté de veau aux champignons carottes cuisinées - Ebyl® yaourt ^{BIO} aux fruits	13/06/2018 concombres & féta haut de cuisse de poulet rôti frites – ketchup nectarine	14/06/2018 carottes râpées à l'orange colin à la crème fraîche riz basmati – courgettes, thym & oignons mimolette – glace à l'eau	15/06/2018 salade de thon, maïs & radis omelette au fromage épinards à la crème – gratin de macaronis ^{BIO} compote
18/06/2018 tomates au basilic émincé de dinde à la crème de poivrons aubergines – riz ^{BIO} fromage blanc ^{BIO} & sucre	19/06/2018 filet de hoki à l'échalote fondue de poireaux – pommes de terre ¼ de lune st Paulin - pêche	 20/06/2018 gaspacho tomate & mangue préparation végétale (pois chiches, lentilles, carottes, haricots verts, oignons, cumin) – pennes ^{BIO} – emmental râpé flan caramel	21/06/2018 <i>salade complète</i> pommes de terre cubes, œufs durs, billes de mozzarella, tomates, concombres, maïs, vinaigrette au basilic banane	22/06/2018 salade verte tajine de bœuf aux abricots navets cuisinés – semoule ^{BIO} yaourt végétal (abricots/goyage)
25/06/2018 radis & fromage frais filet de colin à la moutarde duo de carottes & céleri – boulgour ^{BIO} yaourt aux fruits mixés	26/06/2018 carottes rapées citronnées pommes de terre cubes & sauce carbonara (lardons de porc) – SP : sauce fromage poire	 27/06/2018 concombres vinaigrette omelette haricots verts à la tomate – riz basmati yaourt ^{BIO} aux fruits	28/06/2018 salade verte rôti de bœuf froid – sauce béarnaise pommes de terre noisettes gouda - fraises	 29/06/2018 céleri à la moutarde perles de blé & sauce minestrone (haricots blancs, tomate, carottes, céleri, champignons) – fromage râpé italien tarte aux pommes
02/07/2018 tomates vinaigrette émincé de poulet crème & champignons épinards – pommes de terre lamelles yaourt ^{BIO} à la vanille	03/07/2018 <i>COUSCOUS</i> sauté d'agneau légumes couscous – boulgour ^{BIO} fromage frais ail & fines herbes - pastèque	04/07/2018 crudités maison (carottes, céleri, radis noir) filet de hoki à l'estragon choux romanesco – pommes de terre cubes édam - fraises	 05/07/2018 melon pâtes – sauce bolognaise végétale (soja) – emmental râpé pot de glace	06/07/2018 <i>salade complète</i> riz basmati, œufs, durs, tomates, olives vertes, maïs, féta, vinaigrette au citron compote



14 & 15 juin 2018
Menus des enfants de l'école TURGOT à Lille



Les repas servis dans les restaurants scolaires de la Ville de Lille et de la commune associée d'Hellemmes sont élaborés avec une diététicienne diplômée. 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, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Direction de la restauration scolaire - 03 20 49 56 87

