











Menus de la restauration scolaire Octobre 2018



Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
01/10/2018 Ø émincé de poulet à la moutarde carottes - Ebly® fromage frais chèvre - quetsche	 02/10/2018 salade verte gratin de pommes de terre au Reblochon, champignons & oignons semoule au lait	03/10/2018 concombres & féta filet de colin à l'estragon fondue de poireaux – riz ^{BIO} compote	 04/10/2018 duo de choux bolognaise végétarienne (soja) pâtes gnocchis – emmental râpé raisin noir	05/10/2018 <i>couscous</i> sauté d'agneau légumes couscous – semoule ^{BIO} fromage blanc ^{BIO} & sucre
08/10/2018 carottes râpées sauté de bœuf tomate ratatouille – riz basmati yaourt à boire	09/10/2018 Ø saucisse de porc ; SP : poisson au curry compote chaude – pommes de terre ¼ de lune moribier - prune	 10/10/2018 céleri vinaigrette omelette au fromage haricots plats – coquillettes ^{BIO} – fromage râpé italien raisin blanc	11/10/2018 soupe potiron & croûtons saumon sauce beurre – citron épinards gratin de perles de blé fromage blanc ^{BIO} & coulis de myrtilles	 12/10/2018 salade de mâche aux noix & vinaigrette à la mûre pavé végétarien brocolis – pommes boulangères tarte aux pommes
15/10/2018 maquereaux & citron tajine de légumes au miel (carottes, aubergines, poivrons rouges, oignons, pois chiches) - boulgour ^{BIO} yaourt brassé & sucre	16/10/2018 Ø haut de cuisse de poulet sauce champignons - carottes & céleri – pommes de terre noisettes fromage aux noix - poire	17/10/2018 mélange de crudités maison (carottes, céleri, radis noir) sauté de bœuf au paprika purée de pois cassés gouda - pomme	18/10/2018 navets râpés aux raisins filet de lieu au basilic ^{BIO} courge butternut – semoule ^{BIO} yaourt ^{BIO} vanille	19/10/2018  salade de mâche au chèvre chili végétarien (sauce tomates, haricots rouges, carottes, maïs, poivrons) riz basmati compote
22/10/2018 - ALSH endives au bleu filet de colin au citron riz aux petits légumes raisin noir	 23/10/2018 - ALSH carottes au cumin œufs durs sauce Mornay épinards – p.de terre grenailles yaourt aux fruits mixés	24/10/2018 - ALSH asperges vinaigrette nuggets de filet de poulet, haricots verts, penne ^{BIO} , ketchup, emmental râpé mandarine	25/10/2018 - ALSH salade verte carbonnade Flamande frites yaourt ^{BIO} aux fruits	26/10/2018 - ALSH  Ø boulettes végétales à la sauce tomate panais – pépinettes tome - banane
29/10/2018 - ALSH salade de mâche pommes de terre cubes à la sauce carbonara de dinde ananas	 30/10/2018 - ALSH tartine chaude à la sauce tomate & mozzarella dahl de lentilles corail aux épinards (curry, curcuma) – riz basmati yaourt nature ^{BIO} sucré	31/10/2018 - ALSH velouté de citrouille filet de colin sauce betterave chou romanesco - Ebly® tarte au flan 	 01/11/2018 - ALSH salade d'endives gratin de pommes de terre aux poireaux & au Maroilles poire	02/11/2018 - ALSH Ø tajine d'agneau aux abricots navets cuisinés – semoule ^{BIO} kiwi



11 & 12 octobre 2018
Menus des enfants de
l'école MAINTENON 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

