

LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 27/04/2026 au 01/05/2026

Menu tradition

api

Lundi

Carottes râpées Bio - Vinaigrette à l'orange
 Sauté de **poulet** - Sauce romarin
 /Marmite de poisson MSC - Sauce romarin
 Pommes de terre rissolées
Gouda Bio
 *

Mardi

Concombre - Sauce bulgare
 Bouchées mozzarella tomate basilic
 Ratatouille
Semoule Bio
 Pomme HVE
 *

Mercredi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Marmite de poisson - Sauce waterzoï
Riz Bio créole
Vache qui rit Bio
 *

Jeudi

Laitue - Vinaigrette au ketchup
 Raviolis au boeuf à la sauce tomate
 /Raviolis aux légumes
Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin)
 *

Vendredi



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 04/05/2026 au 08/05/2026

Menu tradition

api

Lundi

Salade batavia - Vinaigrette
 Pain Hot dog - **Saucisse** de Strasbourg 🇫🇷 - Cheddar
 /Pain Hot dog - Filet de poisson pané MSC 🐟 - Cheddar
 Pommes de terre country
 Sauce ketchup
 Fruit de saison
 *

Mardi

Céleri râpé 🥕 - Sauce rémoulade
 Fricassée de saumon MSC 🐟 - Sauce citron
 Mélange de **riz Bio** aux petits légumes 🌱
 Yaourt aromatisé
 *

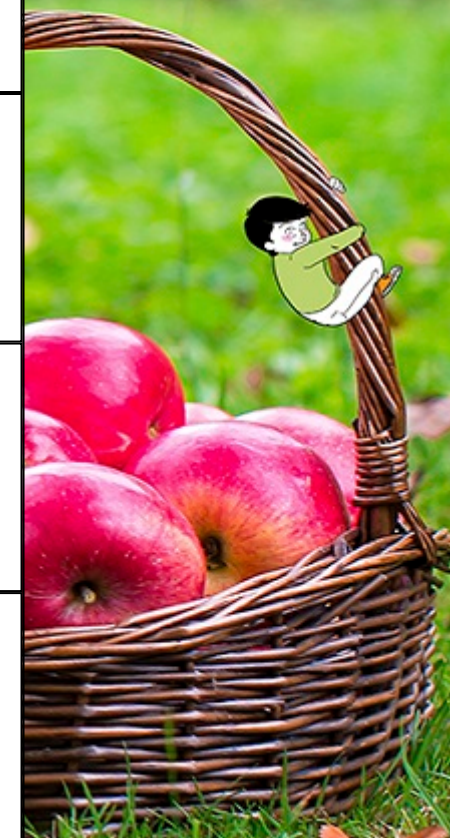
Mercredi

Concombre - Vinaigrette à l'échalote
 Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce lombarde
 /Bouchées de légumes - Sauce lombarde
 Gratin dauphinois (**pommes de terre Bio**) 🌱
Compote pomme Bio 🌱
 *

Jeudi

Omelette Bio à l'**emmental Bio** 🌱 🍳
Pennes Bio aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, ail, huile d'olive 🌱
Saint Môret Bio 🌱
 Cake du chef aux pépites de chocolat (**Farine, Œufs Bio**) 🍳 🌱
 *

Vendredi



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 11/05/2026 au 15/05/2026

Menu tradition

Lundi

Taboulé estival (**semoule Bio**)
 Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine
 /Émincé végétal au pois BIO - Sauce napolitaine
Coquillettes Bio
emmental Bio râpé
 Melon
 *

Mardi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Filet de poisson pané MSC - Sauce tartare
Haricots verts Bio à l'échalote
Pommes de terre BIO vapeur
 Crème dessert à la vanille
 *

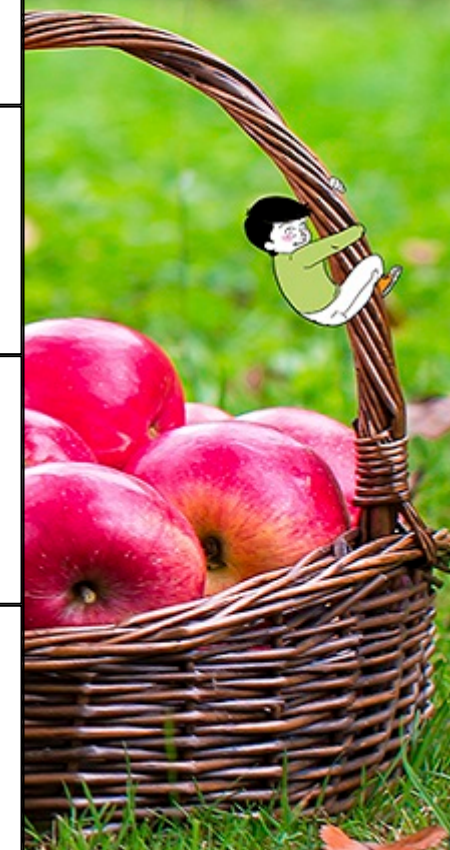
Mercredi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
 Boulettes de boeuf - Sauce façon tajine
 /Falafels de fèves - Façon tajine
Semoule Bio
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Vendredi

api



*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 18/05/2026 au 22/05/2026




Menu tradition

api






Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Ravioles épinards Bio sauce ciboulette 
Emmental Bio râpé 
 Liégeois vanille
 *







Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Sauté de **porc local**   - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Fricassée de poisson MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Purée de pommes de terre au lait
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Carotte Bio et **chou râpé**, mayonnaise  
 Poisson blanc meunière MSC 
 Ratatouille
Boulgour Bio 
Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux (Avelin) 
 *

Jeudi

Concombre - Vinaigrette au basilic
 Lasagnes moelleuses de **boeuf** du chef  
 /Lasagnes aux **lentilles Bio** et julienne de légumes  
Camembert Bio de Vendeville  
 *

Vendredi

Salade batavia - Vinaigrette mimosa
 Emincé de filet de poulet  - Sauce paprika
 /Marmite de poisson MSC  - Sauce paprika
Riz d'or Bio 
 Palet coco (**Farine, Œufs Bio**)  
 *

