

LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 02/09/2024 au 06/09/2024

Menu tradition



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
 Emincé de filet de poulet - Sauce aigre douce
 /Marmite de poisson - Sauce aigre douce
Coquillettes Bio
 Liégeois chocolat
 *

Mardi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic
 Croq veggio fromage - Sauce ketchup
 Riz d'or aux légumes
 Fruit de saison
 *

Mercredi

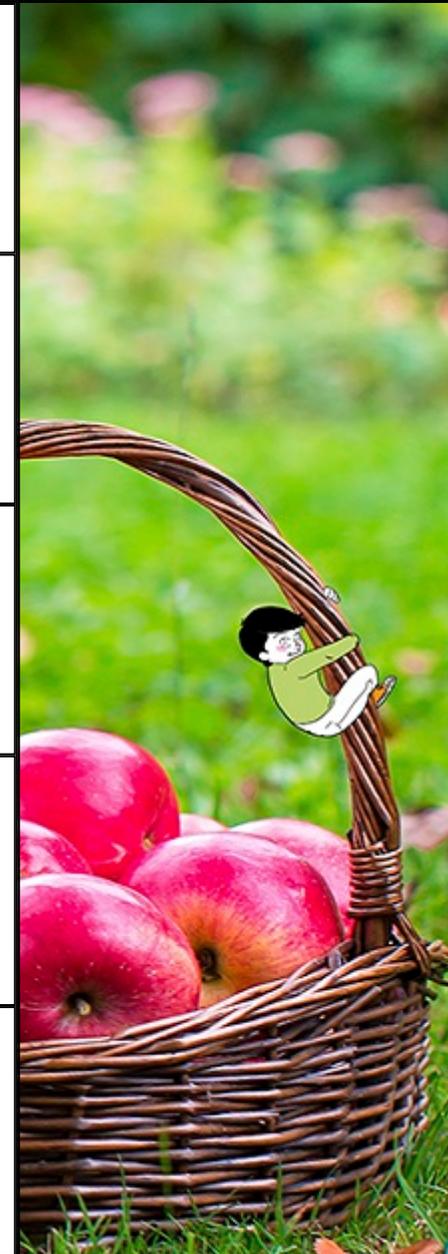
Carottes râpées - Vinaigrette au citron
 Palette de porc
 /Omelette nature
 Gratin dauphinois
 Compote pomme
 *

Jeudi

Jus de pommes
 Boulettes de boeuf - Sauce paprika
 /Bouchées mozzarella tomate - Sauce paprika
 Purée de chou fleur et pommes de terre
 Yaourt aromatisé
 *

Vendredi

Concombre - Sauce bulgare
 Fricassée de colin MSC - Façon tajine
Semoule Bio
 Biscuit roulé à la confiture de fraise
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Menu tradition



Lundi

Carottes râpées 🌱 - Vinaigrette
 Emincé végétal de **pois Bio** 🌱 - Sauce basquaise
Riz Bio créole 🌱
Camembert Bio 🌱
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Poisson pané 100 % filet MSC 🐟
 Gratin de carottes et pommes de terre
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise
 *

Mercredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Aiguillettes de poulet 🇫🇷 - Sauce aux oignons
 /Bouchées de soja - Sauce aux oignons
Boulghour Bio 🌱
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Pâté de campagne Label Rouge 🐷
 /**Betteraves Bio** 🌱 - Vinaigrette
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce romarin
 /Quenelles natures - Sauce romarin
Haricots verts Bio persillés 🌱
 Pommes de terre vapeur
 Crème dessert à la vanille
 *

Vendredi

Feuilleté au maroilles
 Sauté de **porc** 🇫🇷 - Sauce champignons
 /Marmite de poisson 🐟 - Sauce champignons
Torsades Bio 🌱
 Fruit de saison
 *

LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 16/09/2024 au 20/09/2024

Menu tradition



Lundi

Duo de courgettes et **carottes** 🌱 - Vinaigrette
Saucisse de Strasbourg 🍖
 /Poisson pané 100 % filet MSC 🐟
Lentilles Bio au jus 🌱
 Pommes de terre vapeur
Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍓
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette balsamique
 Sauté de bœuf 🇫🇷 - Sauce façon bourguignon
 /Fricassée de colin MSC 🐟 - Sauce façon bourguignon
Penne Bio 🌱
Emmental Bio râpé 🌱
 Salade de fruits frais
 *

Mercredi

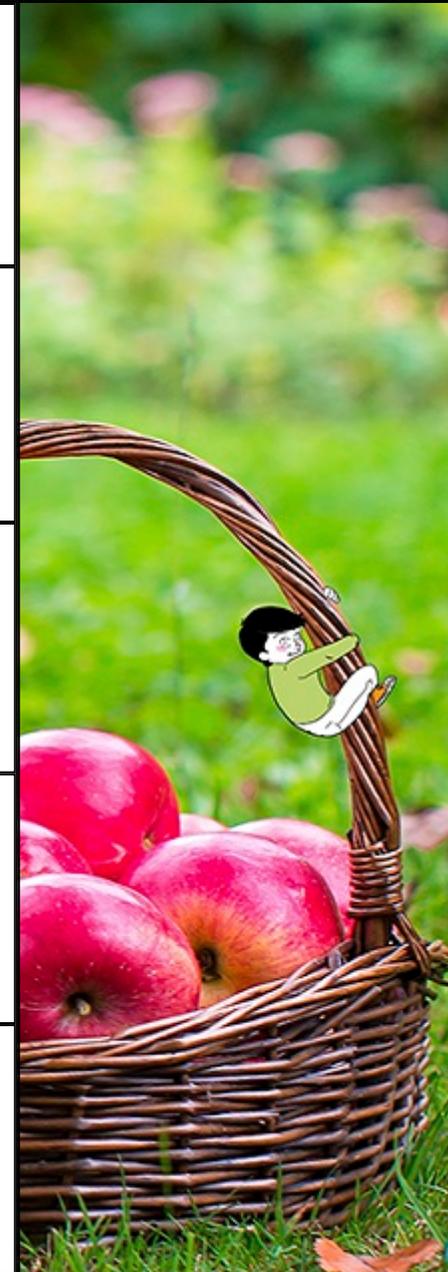
Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷
 /Nuggets végétarien de blé
 Piperade
Riz Bio Pilaf 🌱
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Jeudi

Laitue - Vinaigrette aux dés de tomates
 Omelette au fromage 🍳
 Pommes de terre rissolées
 Sauce ketchup
Banane Bio 🌱
 *

Vendredi

Concombre - Sauce bulgare
 Fricassé de poisson MSC façon cotriade 🐟
Semoule Bio 🌱
 Brownie (**farine BIO**) 🌱 🍳
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 23/09/2024 au 27/09/2024

Menu tradition

api

Lundi

Salade de perles de pâtes napolitaine 🍴
Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Fricassée de colin MSC 🐟 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Petits pois et **pommes de terre** 🍷
Saint Môret Bio 🌿
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette aux poivrons
 Bouchées mozzarella tomate
 Ratatouille
Semoule Bio 🌿
 Mousse au chocolat au lait
 *

Mercredi

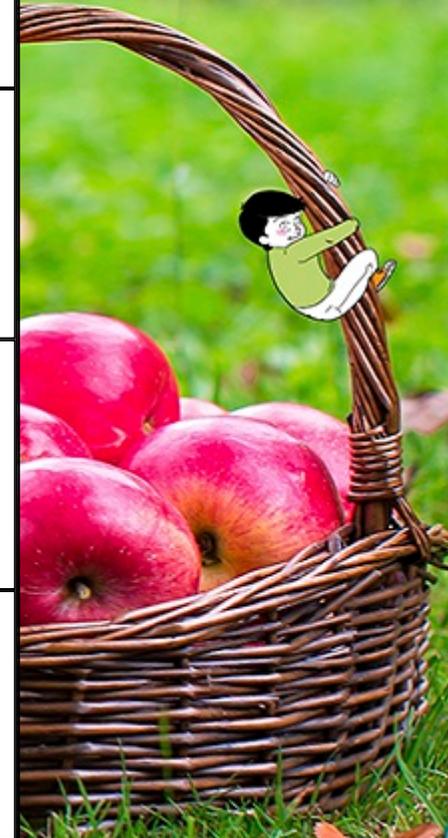
Carottes Bio râpées 🌿 - Vinaigrette
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus
 /Poisson blanc meunière MSC 🐟
 Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel
 Yaourt aromatisé
 *

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
 Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷
 /Omelette nature
 Purée de pommes de terre
 Fruit de saison
 *

Vendredi

Filet de saumon MSC 🐟 - Sauce à l'oseille
Torsades Bio à l'ail et huile d'olive 🌿
Emmental Bio râpé 🌿
 Cotentin ail et fines herbes
 Gâteau à la pistache (**farine Bio**) 🌿 🍴
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 30/09/2024 au 04/10/2024

Menu tradition

api

Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange
 Boulette de porc façon tomate farcie
 /Emincé végétal de **pois Bio**  - Concassé de tomates
Riz Bio Pilaf 
 Flan nappé caramel
 *

Mardi

Concombre - Vinaigrette poivrons et tomate
 Gratin de **penne Bio**, légumes, emmental et cheddar 
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
 Boulettes de boeuf  - Sauce napolitaine
 /Bouchées mozzarella tomate - Sauce napolitaine
Semoule Bio 
 Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges
 *

Jeudi

Soupe douceur à la tomate 
 Rôti de dinde - Sauce Blackwell
 /Omelette nature - Sauce Blackwell
 Pommes de terre country
 Compote pomme
 *

Vendredi

Cake chorizo et comté (**farine Bio**)  
 /Cake emmental et comté (**farine Bio**)  
 Poisson pané 100 % filet MSC 
 Gratin de courgettes et pommes de terre
 Fruit de saison
 *

