

LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Menu tradition

api

Lundi

Carottes Bio râpées   - Vinaigrette
 Gratin de **pommes de terre BIO** et **poireaux du Ternois** au fromage à raclette  
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux 
 *

Mardi

Velouté de chou fleur frais 
 Paupiette de veau  - Sauce champignons frais
 /Marmite de poisson  - Sauce champignons frais
Coquillettes Bio aux pois chiches 
Emmental Bio râpé 
Orange Bio 
 *

Mercredi

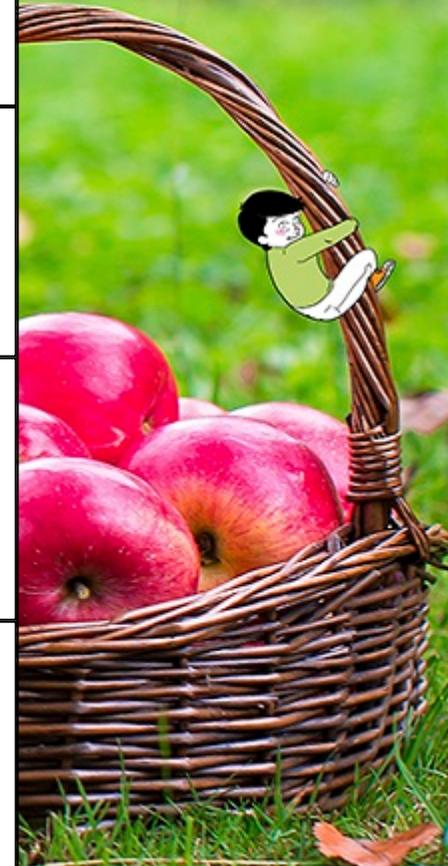
Betteraves Bio  - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde 
 /Beignets de calamars à la romaine
 Piperade
Semoule Bio 
 Yaourt sucré
 *

Jeudi

Potage de **potimarron**  
 Rôti de porc Label Rouge   - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Haricots verts Bio persillés 
Pommes de terre BIO vapeur 
Camembert Bio de Vendeville  
 *

Vendredi

Pizza napolitaine (**Farine Bio, Emmental Bio**)  
 Fricassé de saumon  - Sauce à l'oseille
Riz Bio Pilaf 
Compote pomme Bio 
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 10/11/2025 au 14/11/2025

Menu tradition

Lundi

Carotte Bio et chou râpé, mayonnaise 
 Emincé de filet de poulet  - Sauce au cheddar à l'ancienne
 /Marmite de poisson  - Sauce au cheddar à l'ancienne
Penne Bio 
 Yaourt aromatisé
 *

Mardi

Mercredi

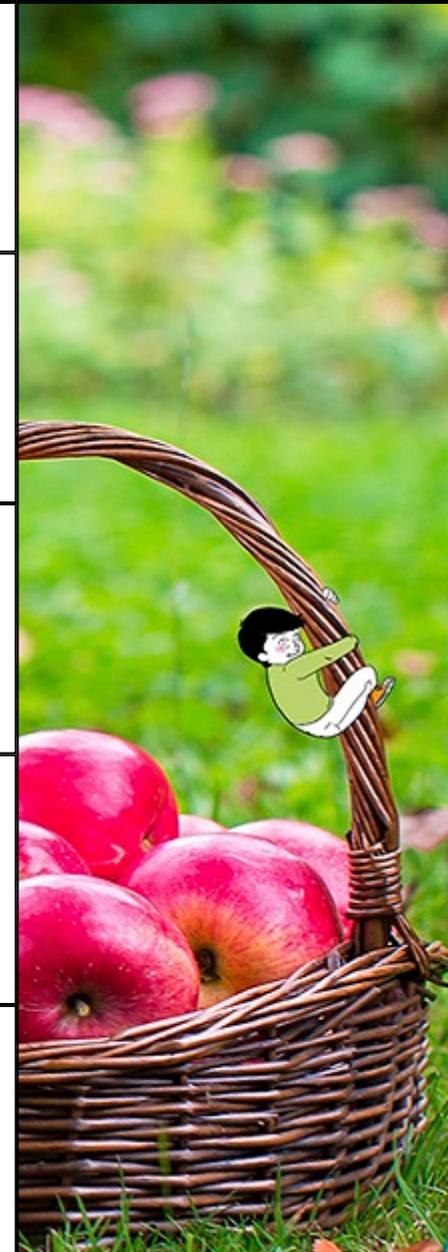
Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Sauté de **porc**   - Sauce curcuma
 /Quenelles natures - Sauce curcuma
Riz Bio aux petits légumes 
 Flan nappé caramel
 *

Jeudi

Velouté de **poireaux** du Ternois (62)  
Omelette à l'**emmental Bio**  
 Pommes de terre rissolées
 Sauce ketchup
 Pomme HVE 
 *

Vendredi

Céleri râpé  - Sauce rémoulade
 Poisson blanc meunière MSC 
 Gratin de **pommes de terre et endives** au fromage fondu 
 Gâteau aux noisettes et au miel du chef (**farine Bio**)  
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 17/11/2025 au 21/11/2025

Menu tradition

api

Lundi

Soupe de pois cassés 🍲
Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce waterzoi
 /FEIJOADA DE POISSON 🇫🇷 - Sauce waterzoi
Riz Bio 🌿 Pilaf 🌿
Gouda Bio 🌿
 *

Mardi

Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette
 Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce au curry
 Carottes Ce2 persillées 🥕
Pommes de terre BIO vapeur 🌿
Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux (Avelin) 🇫🇷
 *

Mercredi

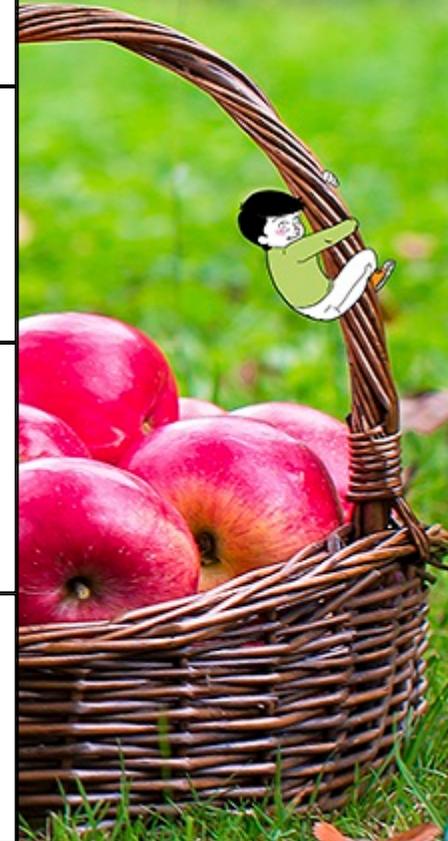
Carottes Bio locales et céleri râpés 🌿 🇫🇷 - Vinaigrette
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce ketchup
 /Crousti fromager - Sauce ketchup
Macaronis Bio 🌿
emmental Bio râpé 🌿
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
 Hachis Parmentier **de boeuf** 🍲 🇫🇷
 /Parmentier de poisson MSC 🐟 🇫🇷
 Mousse au chocolat au lait
 *

Vendredi

Quiche au fromage (**farine BIO**) 🌿
 Carottes et **pois chiches Bio** sauce tajine 🌿
Semoule Bio 🌿
Banane Bio 🌿
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 24/11/2025 au 28/11/2025

Menu tradition

api

Lundi

Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce mayonnaise au curry
 Filet de poisson pané MSC 🇫🇷
 Épinards à la béchamel
Pommes de terre BIO vapeur 🇫🇷
Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin) 🇫🇷
 *

Mardi

Potage de **carottes Bio locales** 🇫🇷 🇫🇷
 Gratin de gnocchis au **potiron Bio** et cheddar 🇫🇷
Kiwi Bio 🇫🇷
 *

Mercredi

Friand au fromage
 Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce Tandoori
 /Falafels de fèves - Sauce tandoori
 Brocolis
Riz Bio Pilaf 🇫🇷
Compote pomme Bio 🇫🇷
 *

Jeudi

Velouté aux champignons frais 🇫🇷
 Sauté de **boeuf** 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce façon bourguignon
 /Marmite de poisson 🇫🇷 - Sauce façon bourguignon
Spaghetti Bio 🇫🇷
emmental Bio râpé 🇫🇷
 Liégeois vanille
 *

Vendredi

Chou blanc râpé (Salade Krautsalat) - Vinaigrette au cumin
Chipolatas 🇫🇷 - Sauce currywurst
 /Bouchées de légumes - Sauce currywurst
Frites des Hauts de France 🇫🇷
 Moelleux au chocolat et bigarreaux (**Farine Bio**) 🇫🇷 🇫🇷 - Chantilly
 *

