

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

Menu tradition

Lundi

Velouté d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷
 Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Omelette nature - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Haricots verts Bio persillés 🇫🇷
Pommes de terre BIO vapeur 🇫🇷
Camembert Bio 🇫🇷
 *

Mardi

Carottes Bio locales râpées 🇫🇷 🇫🇷 - Vinaigrette ciboulette
 Gratin de gnocchis à la provençale
 Pomme HVE 🇫🇷
 *

Mercredi

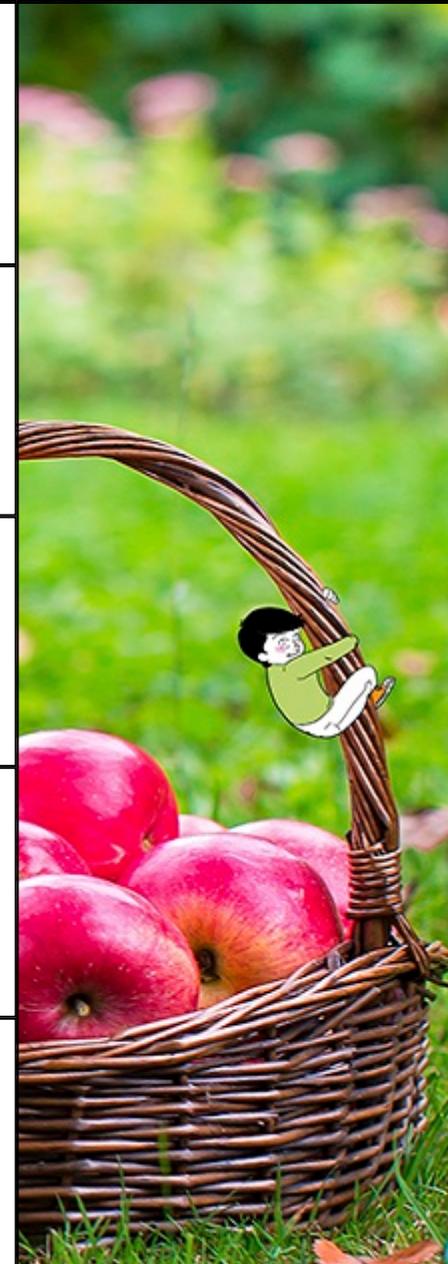
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce curcuma
 /Galette végétarienne - Sauce curcuma
Riz d'or Bio 🇫🇷
 Liégeois vanille
 *

Jeudi

Rosette 🇫🇷
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷
 Ratatouille
Semoule Bio 🇫🇷
 Yaourt aromatisé
 *

Vendredi

Soupe de pois cassés 🇫🇷
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce Blackwell
 /Quenelles natures - Sauce Blackwell
 Pommes de terre rissolées
 Gâteau au chocolat du chef (**farine Bio**) 🇫🇷 🇫🇷
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 10/03/2025 au 14/03/2025

Menu tradition



Lundi

Carottes Bio locales râpées - Vinaigrette au citron
Sauté de poulet - Sauce champignons frais
 /Émincé végétal de **pois Bio** - Sauce champignons frais
Penne Bio
emmental Bio râpé
Orange Bio
 *

Mardi

Potage chorba
 Waterzoï de colin
Riz Bio Pilaf
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Mercredi

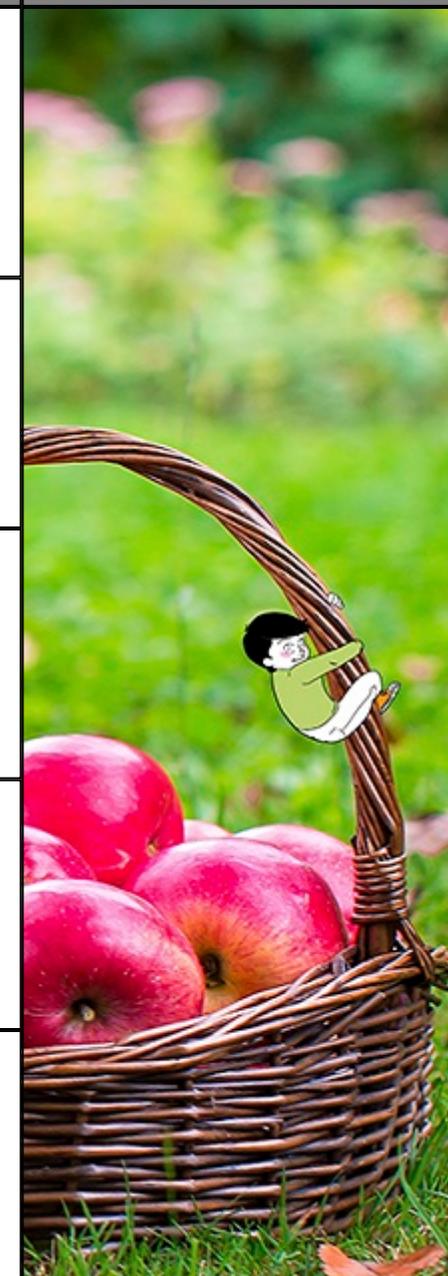
Salade verte - Vinaigrette
 Raviolis au boeuf
 /**Ravioles Bio épinards**
 Yaourt sucré
 *

Jeudi

Velouté de courgettes au fromage fondu
 Bouchées mozzarella tomate
 Gratin de **carottes** et pommes de terre
Kiwi Bio
 *

Vendredi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
 Rôti de porc - Sauce aux airelles
 /Marmite de poisson blanc - Sauce aux airelles
 Purée de pommes de terre
 Crumble pommes fruits rouges
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 17/03/2025 au 21/03/2025

Menu tradition

api

Lundi

Céleri râpé - Sauce rémoulade
 Crépinette de porc - Sauce au jus
 /Nuggets végétarien de blé
Haricots lingots du Nord Label Rouge 🇫🇷🇫🇷 - Sauce tomate
Pommes de terre BIO vapeur 🇫🇷
Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean 🇫🇷🇫🇷 - , sucre vergeoise
 *

Mardi

Potage façon cultivateur
 Émincé végétal de **pois Bio** 🇫🇷 - Sauce provençale
Coquillettes Bio 🇫🇷
 Flan nappé caramel
 *

Mercredi

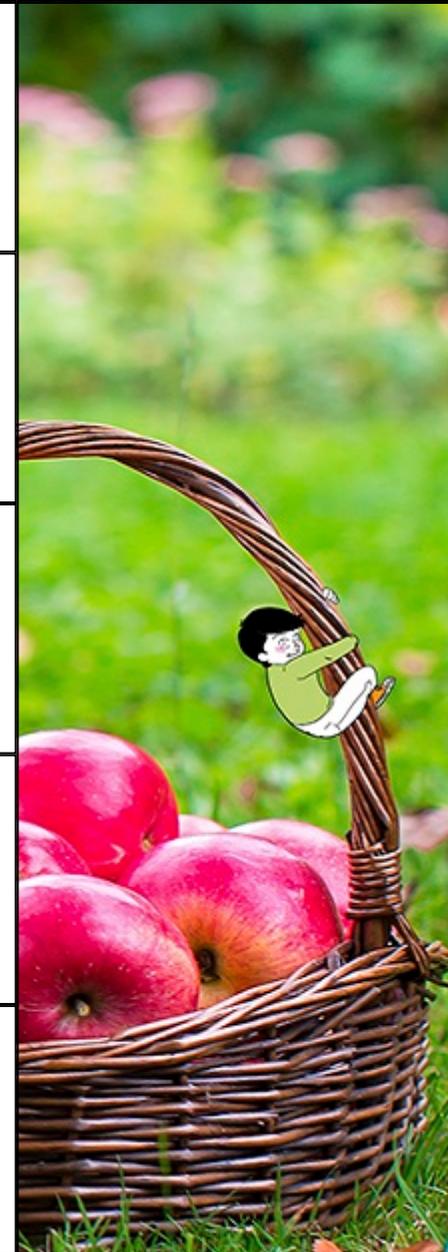
Carottes Bio locales râpées 🇫🇷🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷
 /Bâtonnets de fromage
 Gratin de chou-fleur et **pommes de terre** locales 🇫🇷
 Éclair au chocolat
 *

Jeudi

Velouté aux champignons frais 🇫🇷
Émincé de porc local 🇫🇷 - Sauce au curry
 /Fricassée de colin MSC 🇫🇷 - Sauce au curry
Boulghour Bio 🇫🇷
Gouda Bio 🇫🇷
 *

Vendredi

Goyère à l'emmental et comté 🇫🇷
 Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷
 Épinards à la béchamel
Pommes de terre BIO vapeur 🇫🇷
 Banane 🇫🇷
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Menu tradition

Lundi

Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette à l'orange
Sauté de poulet   - Sauce façon blanquette
 /Fricassée de colin MSC  - Sauce façon blanquette
Riz Bio créole 
 Liégeois chocolat
 *

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 
 Marmite de poisson blanc  - Sauce Tandoori
 Purée de chou fleur et pommes de terre 
 Pomme HVE 
 *

Mercredi

Céleri râpé - Sauce rémoulade
 Crêpe jambon fromage
 /Crêpe au fromage
 Pommes de terre rissolées
 Sauce mayonnaise
 Fruit de saison
 *

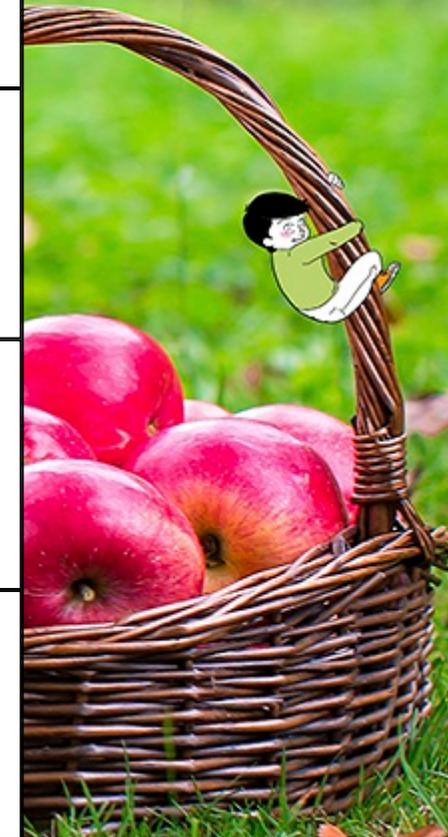
Jeudi

Soupe douceur à la tomate 
Omelette Bio au fromage Bio   - Sauce ketchup
Coquillettes Bio 
 Yaourt aromatisé
 *

Vendredi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette au miel et ketchup
 Sauté de boeuf  - Sauce au pain d'épices
 /Fricassée de colin MSC  - Sauce au pain d'épices
Frites des Hauts de France 
 Tarte au sucre (**farine Bio**)  
 *

api



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 31/03/2025 au 04/04/2025

Menu tradition

api

Lundi

Potage de **carottes Bio locales**  
 Bâtonnets de fromage
Pommes de terre boulangères locales 
 Fruit de saison
 *

Mardi

Céleri râpé - Sauce rémoulade
Spaghetti Bio  - A l'Arrabiata
 /**Spaghetti Bio**  - A l'Arrabiata
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des anneaux 
 *

Mercredi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
 Rôti de dinde  - Sauce au jus
 /Omelette nature
 Gratin dauphinois
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Boulettes de boeuf  - Façon tajine
 /Bouchées de soja - Façon tajine
 Légumes couscous
Semoule Bio 
Edam Bio 
 Banane 
 *

Vendredi

Pizza au fromage (**farine Bio**)  
 Fricassée de colin MSC  - Sauce cotriade
Riz Bio Pilaf 
 Compote **pomme Bio** 
 *

