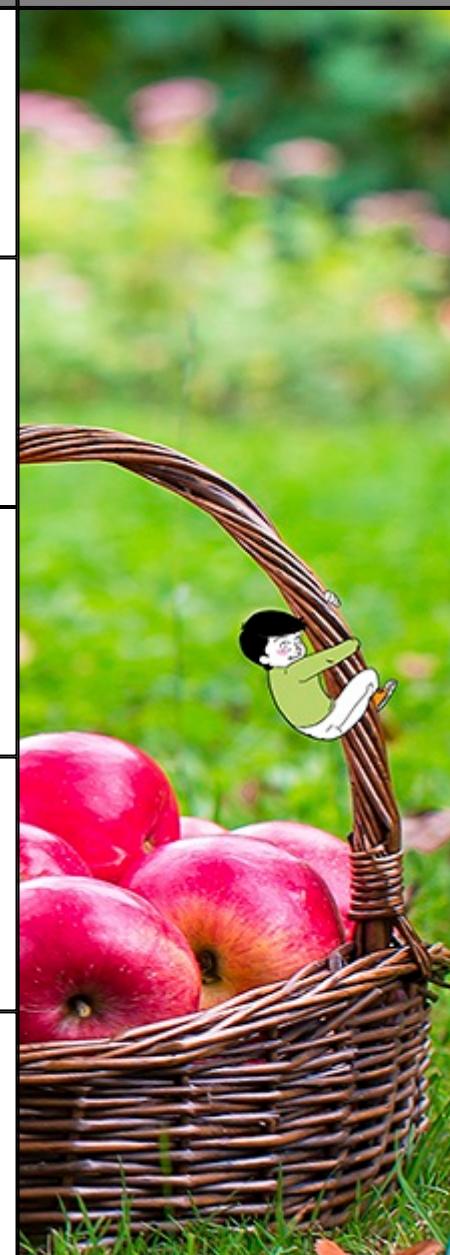


LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Menu tradition



		Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce au Maroilles AOP /Fricassée de poisson MSC - Sauce au Maroilles AOP Pommes de terre sautées Salade de fruits frais *</p>
		Mardi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette Gratin de gnocchis HVE au potiron et cheddar Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean *</p>
		Mercredi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Paupiette de veau - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre au lait Pomme HVE *</p>
		Jeudi	<p>Salade de perles de pâtes napolitaine Sauté de porc - Sauce aux herbes /Quenelles natures - Sauce aux herbes Lentilles Bio aux carottes Bio Pommes de terre BIO vapeur Crème dessert à la vanille *</p>
		Vendredi	<p>Velouté de poireaux du Ternois (62) Marmite de poisson MSC - Sauce américaine Riz Bio Pilaf Galette des rois frangipane *</p>



*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.*

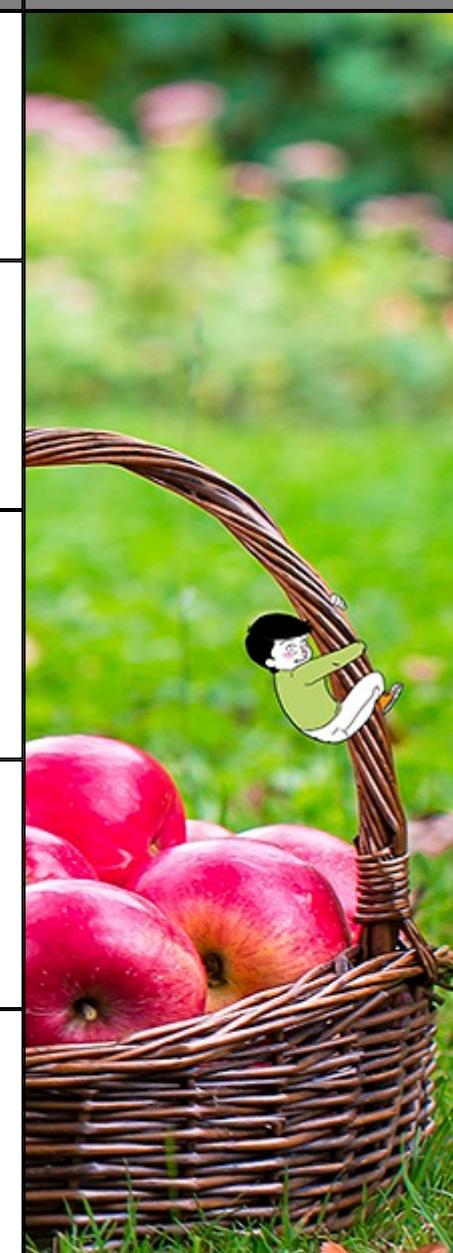
LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8

Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menu tradition



			Menu tradition	
	Lundi		<p>Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59) 🍗 - Vinaigrette</p> <p>Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce ketchup</p> <p>Fusilli Bio 🍓</p> <p>Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux 🍓</p> <p>*</p>	
	Mardi		<p>Potage de carottes Bio 🍓</p> <p>Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🐷🇫🇷 - Sauce paprika</p> <p>/Marmite de poisson MSC 🐟 - Sauce paprika</p> <p>Purée de pommes de terre et chou-fleur frais 🥕</p> <p>Camembert Bio de Vendeville 🍓</p> <p>*</p>	
	Mercredi		<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de dinde 🍗 - Sauce niçoise</p> <p>/Galette végétale - Sauce niçoise</p> <p>Semoule Bio 🍓</p> <p>Orange Bio 🍓</p> <p>*</p>	
	Jeudi		<p>Velouté de potiron d'Aix-en-Pévèle (59) 🍲</p> <p>Filet de poisson pané MSC 🐟</p> <p>Épinards</p> <p>Pommes de terre BIO vapeur 🍓</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p>	
	Vendredi		<p>Céleri râpé 🍲 - Sauce rémoulade</p> <p>Croustade de volaille 🍗</p> <p>/Croustade de légumes 🍗</p> <p>Banane Bio 🍓</p> <p>*</p>	



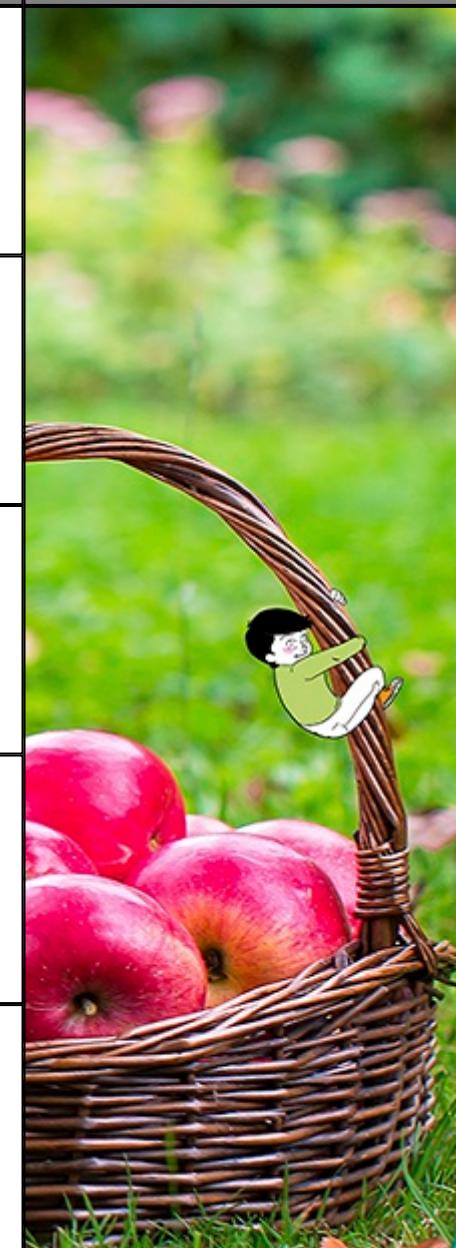
LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8

Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu tradition



			Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Sauté de boeuf - Sauce champignons frais /Marmite de poisson MSC - Sauce champignons frais Frites des Hauts de France Kiwi Bio *
			Mardi	Potage de potimarron Émincé de porc - Sauce curry, carottes /Émincé végétal au pois - Sauce curry, carottes Semoule Bio Yaourt sucré *
			Mercredi	Velouté de poireaux du Ternois (62) Cordon bleu de dinde /Crouti fromager Piperade Quinoa BIO Fruit de saison *
			Jeudi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange Marmite de la mer (colin MSC et encornets) - Sauce cotriade Haricots verts Bio persillés Pommes de terre BIO vapeur Flan nappé caramel *
			Vendredi	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Croziflette au fromage à raclette Gâteau au chocolat façon balois (Farine Bio) *



*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.*