

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

Menu tradition

api

Lundi

**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  
 \*

Mardi

**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette  
 Gratin de gnocchis HVE au **potiron** et cheddar  
**Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean**  
 \*

Mercredi

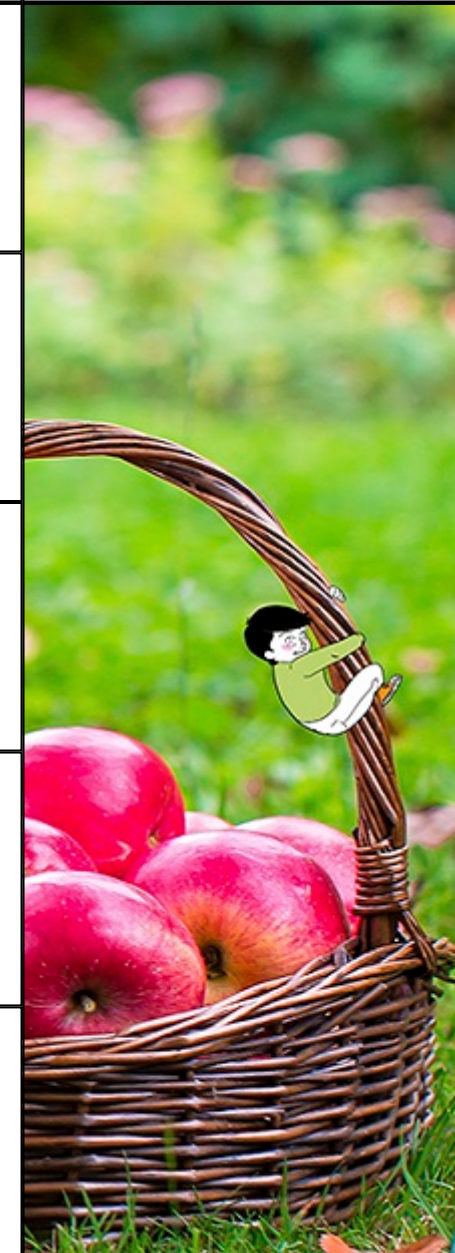
Salade verte - Vinaigrette à l'échalote  
 Paupiette de veau - Sauce à la moutarde à l'ancienne  
 /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne  
 Purée de pommes de terre au lait  
 Pomme HVE  
 \*

Jeudi

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  
 \*

Vendredi

Velouté de **poireaux** du Ternois (62)  
 Marmite de poisson MSC - Sauce américaine  
**Riz Bio** Pilaf  
 Galette des rois frangipane  
 \*



**LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8**  
**Du 12/01/2026 au 16/01/2026**

Menu tradition

Lundi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette  
 Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce ketchup  
**Fusilli Bio** \*  
**Crème dessert chocolat au lait** de la Ferme des Anneaux 🇫🇷

Mardi

Potage de **carottes Bio** 🇫🇷  
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce paprika  
 /Marmite de poisson MSC - Sauce paprika  
 Purée de pommes de terre et chou-fleur frais   
**Camembert Bio de Vendeville** 🇫🇷\*  
 \*

Mercredi

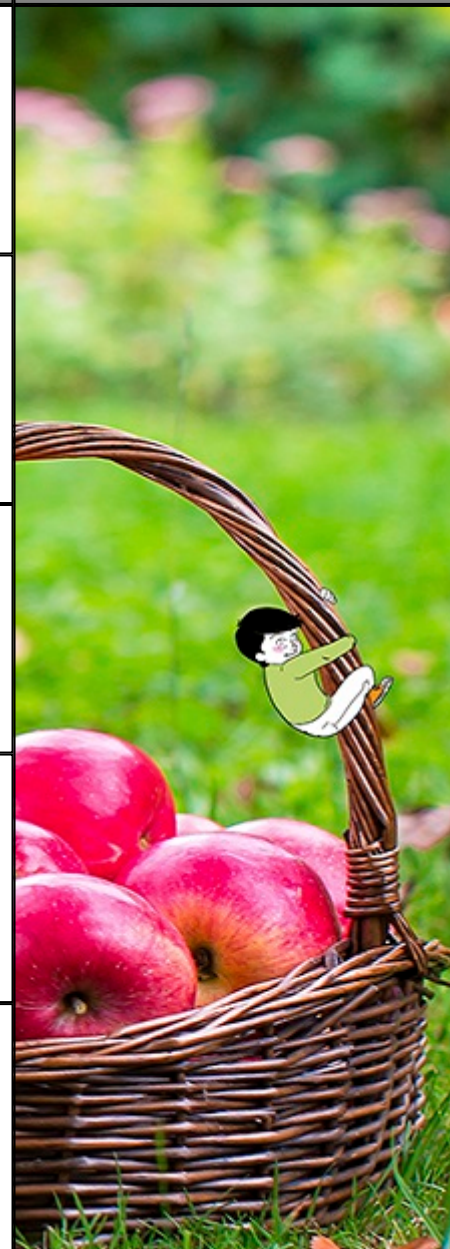
Crêpe au fromage  
 Sauté de dinde 🇫🇷 - Sauce niçoise  
 /Galette végétale - Sauce niçoise  
**Semoule Bio**   
**Orange Bio**   
 \*

Jeudi

Velouté de **potiron** d'Aix-en-Pévèle (59) 🇫🇷   
 Filet de poisson pané MSC   
 Épinards  
**Pommes de terre BIO** vapeur   
 Yaourt aromatisé  
 \*

Vendredi














**Céleri râpé** 🇫🇷 - Sauce rémoulade  
 Croustade de volaille 🇫🇷   
 /Croustade de légumes   
**Banane Bio**   
 \*



**LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8**  
**Du 19/01/2026 au 23/01/2026**

Menu tradition



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

