

LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8

Du 06/10/2025 au 10/10/2025

Menu tradition

Lundi

Velouté de chou fleur frais 🍲
Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce façon blanquette
 /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce façon blanquette
Riz Bio Pilaf 🌿
 Flan nappé caramel
 *

Mardi

Carottes Bio râpées 🌿🥕 - Vinaigrette à l'orange
 Filet de poisson pané MSC 🐟
 Épinards à la béchamel
Pommes de terre BIO vapeur 🌿
 Fruit de saison
 *

Mercredi

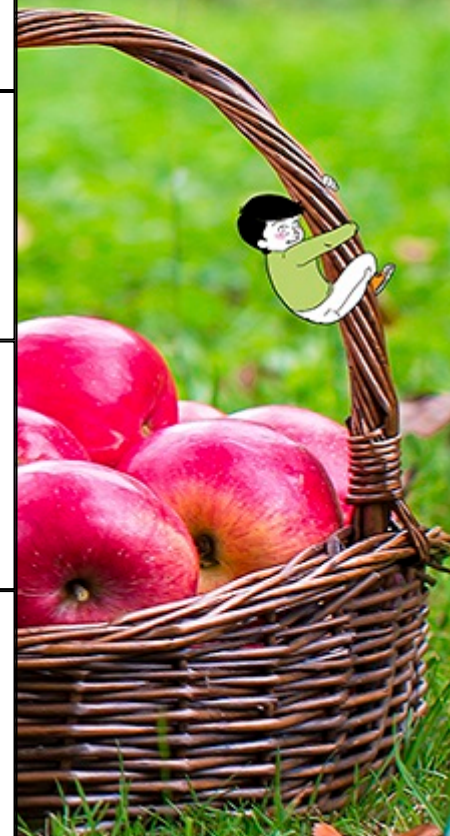
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Boulettes de boeuf 🇫🇷 - Sauce tomate
 /Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce tomate
Semoule Bio 🌿
Camembert bio 🌿
 *

Jeudi

Soupe douceur à la tomate 🍲
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷
 /Omelette à l'**emmental Bio** 🌿🍳
Pennes Bio aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, ail, huile d'olive 🌿
 Yaourt sucré
 *

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
 Gratin de **potimarron** et pommes de terre au fromage à raclette 🥘
 Brownie (**farine Bio**) 🌿🍪
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8

Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Menu tradition

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette au miel
Carottes et pois chiches Bio sauce tajine
Boulgour Bio
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux

Mardi

Potage de potiron
Sauté de boeuf - Façon carbonade
/Fricassée de poisson MSC - Façon carbonade
Frites des Hauts de France
Compote pomme Bio

Mercredi

Salade de pommes de terre, mimolette et cornichons
Marmite de poisson - Sauce aux quatres épices
Semoule Bio
Fromage blanc nature - , sucre vergeoise

Jeudi

Velouté d'**endives de la Ferme du Mélantois** au fromage fondu
Carbonara de porc
/Thon façon carbonara
Coquillettes Bio
emmental Bio râpé
Fruit de saison

Vendredi

Feijoada (viande)
/Cassoulet façon feijoada végétarienne
Haricots rouges tomates
Riz Bio Pilaf
Saint Môret Bio
Flan pâtissier façon pasteis de nata (**farine Bio**)

