

LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8

Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu tradition

Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette
 Sauté de **poulet**   - Sauce au Maroilles AOP 
 /Quenelles natures - Sauce au Maroilles AOP 
Haricots verts Bio persillés 
Pommes de terre BIO vapeur 
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux 
 *

Mardi

Velouté d'**endives** de la ferme du Mélantois (59)  
 Filet de limande MSC - Sauce curry, carottes
Riz Bio Pilaf 
 Pomme HVE 
 *

Mercredi

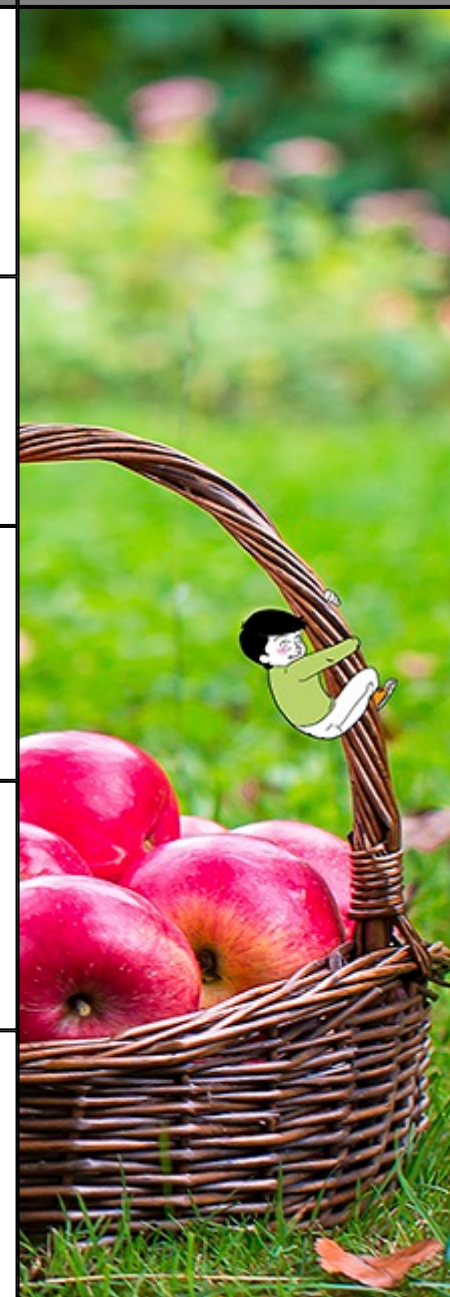
Crêpe au fromage
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce aux oignons
 /Marmite de poisson MSC  - Sauce aux oignons
 Brocolis persillés
Boulgour Bio 
Compote pomme Bio 
 *

Jeudi

Soupe de pois cassés 
Omelette Bio à l'**emmental Bio**  
 Pommes de terre cubes rissolées
 Sauce ketchup
 Yaourt aromatisé
 *

Vendredi

Pizza au fromage (**farine Bio**)  
 Bolognaise de **boeuf Régional**  
 /Bolognaise de **lentilles Bio** 
Spaghetti Bio 
emmental Bio râpé 
Kiwi Bio 
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8

Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu tradition

Lundi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 🍷 - Vinaigrette Caesar
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus
 /Nuggets végétarien de blé
 Gratin dauphinois (**pommes de terre Bio**) 🌱
 Salade de fruits frais
 *

Mardi

Velouté de champignons frais
 Marmite de poisson MSC 🍷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Mini penne 🌱
Gouda Bio 🌱
 *

Mercredi

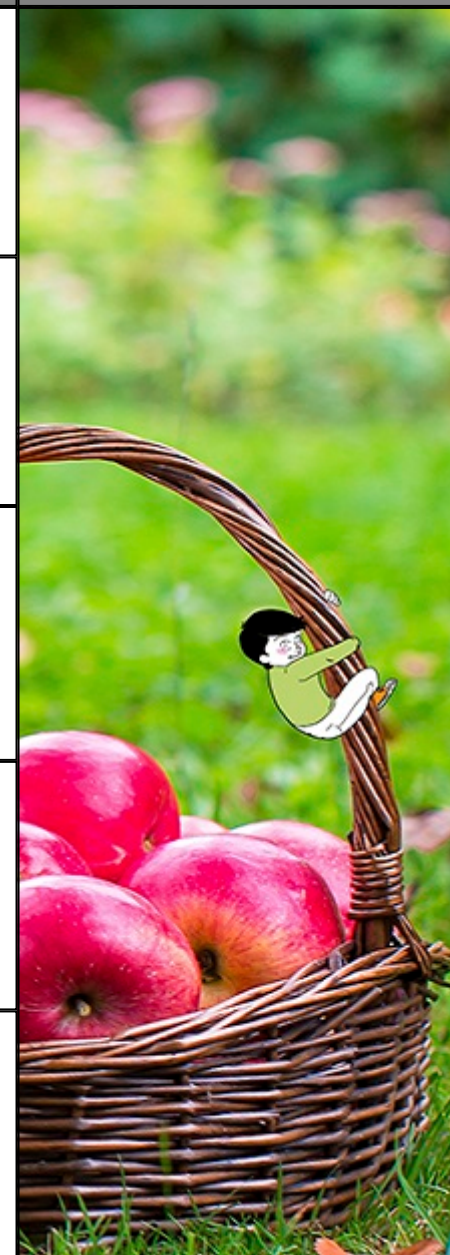
Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷
 /Crousti fromager
 Ratatouille
Semoule Bio 🌱
 Fromage blanc nature 🍷 - , sucre vergeoise
 *

Jeudi

Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette
 Cassoulet façon feijoada végétarienne
Riz Bio Pilaf 🌱
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Vendredi

Carotte Bio Locale et **chou local râpé**, mayonnaise 🌱 🍷
Chipolatas locales 🍷
 /Poisson blanc meunière MSC 🍷
 Ragoût de **pommes de terre BIO** aux oignons 🌱
 Pudding aux pépites de chocolat 🍷
 *



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8

Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menu tradition

Lundi

Velouté de **poireaux** du Ternois (62) 🍷🍴
 Sauté de dinde 🇫🇷 - Sauce colombo
 /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce colombo
Semoule Bio 🌱
Saint Môret Bio 🌱
 *

Mardi

Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade
 Filet de poisson pané MSC 🐟
 Petits pois, carottes et **pommes de terre fraîches** 🍷
Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin) 🍷
 *

Mercredi

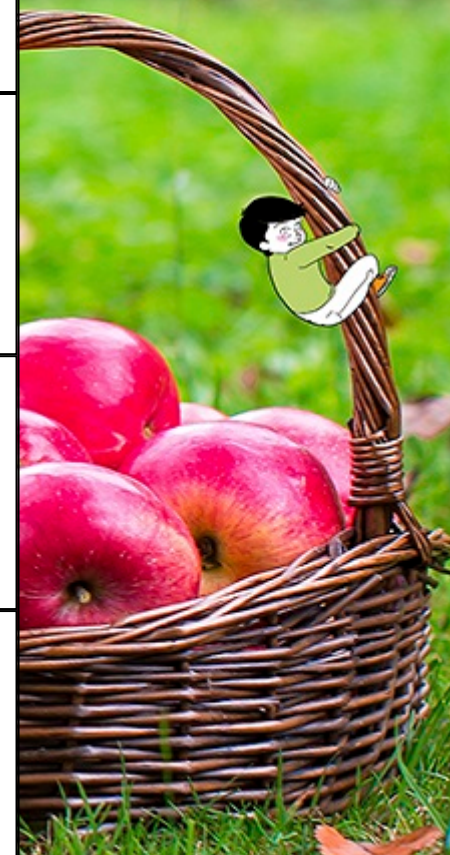
Carottes Bio râpées 🌱🍷 - Vinaigrette
 Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce champignons frais
 /Galette végétarienne du chef au **boulgour Bio** 🌱🍴 - Sauce champignons frais
Penne Bio 🌱
emmental Bio râpé 🌱
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 🍷 - Vinaigrette
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🍷🇫🇷
 /**Omelette Bio** à l'**emmental Bio** 🌱🍴
Frites des Hauts de France 🍷
 Sauce tartare
 Flan nappé caramel
 *

Vendredi

Flamiche aux **oignons du Ternois** (**Farine Bio**) 🍷🌱
 Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella 🍷
 Pomme HVE 🍷
 *



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 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu tradition

Lundi

Carottes Bio râpées   - Vinaigrette à l'orange
Fricassé de saumon  - Sauce à l'oseille
Fusilli Bio 
emmental Bio râpé 
Kiwi Bio 
*

Mardi

Soupe douceur à la tomate 
Sauté de **porc**   - Sauce Blackwell
/Crousti fromager
Haricots verts Bio persillés 
Pommes de terre BIO vapeur 
Liégeois vanille
*

Mercredi

Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette
Rôti de dinde  - Sauce milanaise
/Bouchées de légumes - Sauce milanaise
Semoule Bio 
Banane Bio 
*

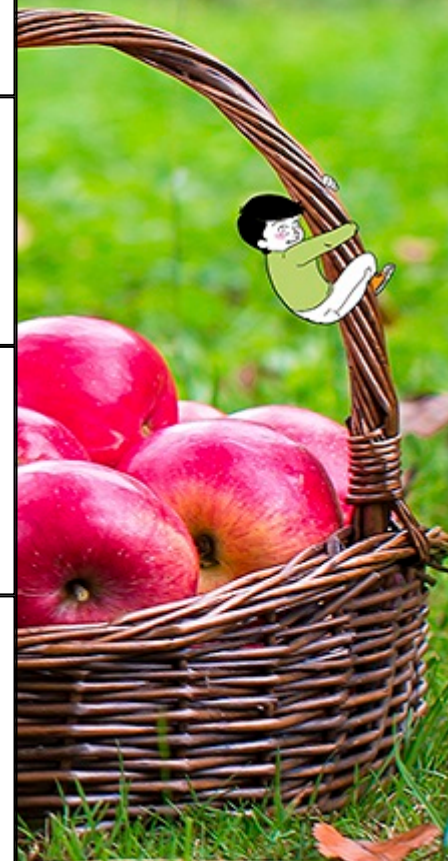
Jeudi

Velouté de chou fleur 
Bouchées mozzarella tomate basilic
Riz Bio à la sénégalaise 
Yaourt sucré
*

Vendredi

Saucisse de volaille 
/Poisson blanc meunière MSC 
Haricots lingots du Nord Label Rouge   - Sauce tomate
Pommes de terre BIO vapeur 
Mimolette Bio 
Gâteau de Pâques 
*

api



LEDERZEELE RESTAURANT SCOLAIRE T 8

Du 06/04/2026 au 10/04/2026

Menu tradition

api

Lundi

Mardi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
Fricassée de poisson MSC  - Façon tajine
Semoule Bio 
Mousse au chocolat au lait
*

Mercredi

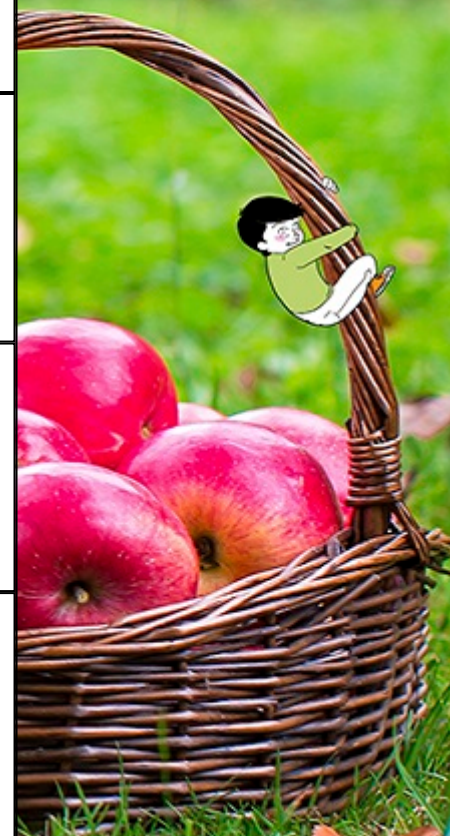
Céleri râpé  - Sauce rémoulade
Nuggets végétarien de blé
Ratatouille
Riz Bio Pilaf 
Edam Bio 
*

Jeudi

Velouté de courgettes au fromage fondu 
Croziflette aux lardons de porc 
/Croziflette au fromage 
Compote pomme Bio 
*

Vendredi

Goyère au comté et emmental (**farine BIO**)  
Emincé de filet de poulet  - Sauce aux pruneaux
/Marmite de poisson MSC  - Sauce aux pruneaux
Carottes Ce2 et **pommes de terre Bio** 
Orange 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.