





VILLE D'ESCAUDAIN

MENU DU 6 JANVIER 2025 AU 28 FEVRIER 2025



LUNDI 06/01 MENU BIO	MARDI 07/01 MENU VEGETARIEN	JEUDI 09/01	VENREDI 10/01
<i>Céleri</i> rémoulade BIO Rôti de porc BIO sauce au Maroilles Frites BIO & salade Segments d' <i>orange</i>	Potage aux <i>poireaux</i> Escalope panée végétale Gratin de <i>salsifis</i> & <i>pommes de terre</i> vapeur Galette des rois	<i>Carottes</i> râpées Spaghetti à la bolognaise (bœuf VF) Crème dessert vanille	Saucisson BBC & beurre Poêlée de poisson frais MSC à l'armoricaine Riz aux petits légumes Fromage frais aux fruits
LUNDI 13/01	MARDI 14/01 MENU VEGETARIEN	JEUDI 16/01	VENREDI 17/01 Menu BIO
Couscous (<i>légumes frais</i> & <i>pois-chiches</i>) (Poulet & boulettes de boeuf) 1/8 camembert IGP Salade de <i>fruits</i> frais	<i>Crudités variées</i> Hâché végétal Gnocchi à la courgette & au fromage Mousse au chocolat	Salade <i>coleslaw</i> Emincé de poulet VF saveur kebab Frites Barre glacée	Macédoine de légumes BIO Saucisse chipolata BIO <i>Chou rouge</i> & <i>pommes</i> BIO <i>Pommes de terre</i> Donut sucré
LUNDI 20/01 MENU BIO	MARDI 21/01	JEUDI 23/01	VENREDI 24/01 MENU VEGETARIEN
<i>Carottes au citron</i> BIO Omelette nature BIO Frites BIO & salade Petit pot de crème glacée	Œuf au thon Rôti de veau Macaroni <i>Fruit</i> frais	Feuilleté au fromage Vol au vent (volaille VF) Riz Liégeois laitier	Soupe à l' <i>oignon</i> Filet de poisson blanc MSC <i>Brocolis</i> & <i>pommes de terre</i> Ile flottante
LUNDI 27/01	MARDI 28/01 Menu BIO	JEUDI 30/01	VENREDI 31/01 MENU VEGETARIEN
Calamars à la romaine Rôti de bœuf VF Gratin dauphinois (<i>pommes de terre</i>) Salade de <i>fruits</i> frais	<i>Potage aux légumes</i> BIO Sauté de dinde BIO Petits pois & <i>carottes</i> BIO Pommes campagnardes Fromage blanc battu BIO	Mousse de canard Poisson meunière MSC <i>Carottes</i> parisiennes Blé cuit <i>Fruit</i> frais	<i>Mâche</i> & mimolette IGP Boulettes végétales Purée (<i>pommes de terre</i>) Gélifié laitier
SEMAINE PARTAGEONS LES CULTURES CULINAIRES			
LUNDI 03/02 Cuisine Ch'ti	MARDI 04/02 Cuisine italienne MENU VEGETARIEN	JEUDI 06/02 Cuisine Grecque	VENREDI 07/02 Cuisine Orientale
 Salade d' <i>endives</i> & brique du Nord IGP Carbonnade Flamande (bœuf VF) Frites <i>Pomme</i> cuite au spéculoos	 Potage à la tomate Gratin de pâtes aux légumes & pesto Panna cotta	 Salade à la féta IGP Moussaka au bœuf VF Riz Yaourt à la grecque	 Salade <i>pois-chiches</i> /orange Tajine d'agneau aux <i>légumes</i> & <i>fruits secs</i> Semoule de blé Crème à la fleur d'oranger
LUNDI 24/02 MENU BIO	MARDI 25/02	JEUDI 27/02 MENU VEGETARIEN	VENREDI 28/02
<i>Carottes</i> râpées BIO Sauté de porc BIO <i>Choux de Bruxelles</i> BIO <i>Pommes de terre</i> vapeur Yaourt nature sucré BIO	<i>Chou blanc</i> aux raisins Emincé de poulet VF Pommes rissolées Salade de <i>fruits</i> frais	Potage Saint-Germain (<i>pois-cassés</i>) Croustillant au fromage Torsades Glace	<i>Crudités</i> variées Penne aux 2 saumons MSC Purée de fruits



Les produits de saison* entrant dans la composition des repas sont en gras et italique.
Le menu est établi au plus près de la réglementation du GEMRCN et de la loi EGALIM.
Les produits Bio peuvent être temporairement remplacés par des produits conventionnels.
L'origine de toutes les viandes est affichée dans nos restaurants le jour de sa consommation.

Site de la Ville : www.ville-escaudain.fr

