



VILLE D'ESCAUDAIN

Restauration Scolaire

MENU DU 5 JANVIER 2026 AU 13 FEVRIER 2026



LUNDI 05/01	MARDI 06/01 Menu végétarien	JEUDI 08/01	VENDREDI 09/01 Menu bio
Saucisson à l'ail & beurre Gratin de poisson MSC à l'armoricaine Riz Fromage frais aux fruits	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 & segments d' <i>agrumes</i> Spaghetti à la bolognaise (bœuf <i>bio</i>) Crème dessert vanille	Macédoine de légumes <i>bio</i> Rôti de porc <i>bio</i> sauce au Maroilles Frites <i>bio</i> & <i>salade</i> <i>Clementine</i>
LUNDI 12/01	MARDI 13/01 Menu végétarien	JEUDI 15/01	VENDREDI 16/01 Menu bio
Couscous (<i>légumes frais & pois-chiches</i>) (Poulet & boulettes de bœuf) 1/8 camembert IGP Salade de <i>fruits</i> frais	<i>Crudités variées</i> Haché végétal Gnocchi à la courgette & au Grana Padano Mousse au chocolat	Asperges mimosa Emincé de poulet VF saveur kebab Frites <i>bio</i> Barre glacée	<i>Céleri</i> rémoulade <i>bio</i> Saucisse chipolata <i>bio</i> <i>Chou rouge & pommes bio</i> <i>Pommes de terre</i> Donut sucré
LUNDI 19/01 Menu bio	MARDI 20/01	JEUDI 22/01	VENDREDI 23/01 Menu végétarien
Haricots verts <i>bio</i> en <i>salade</i> Omelette nature <i>bio</i> Frites <i>bio</i> & salade Crème brûlée	 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 & pommes de terre</i> Île flottante
LUNDI 26/01	MARDI 27/01 Menu bio	JEUDI 29/01	VENDREDI 30/01 Menu végétarien
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 bio</i> Sauté de dinde <i>bio</i> Petits pois & <i>carottes bio</i> Pommes campagnardes Fromage blanc battu <i>bio</i>	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
LUNDI 02/02 Cuisine Ch'ti	MARDI 03/02 Cuisine italienne Menu végétarien	JEUDI 05/02 Cuisine Grecque	VENDREDI 06/02 Cuisine Espagnole
 Salade d' <i>endives</i> & brique du Nord IGP Carbonnade Flamande (bœuf) Frites Crêpe à la cassonade	Potage à la tomate Gratin de pâtes aux <i>légumes frais</i> & pesto Panna cotta	 <i>Salade</i> à la feta IG Moussaka au bœuf Riz Yaourt à la grecque	Paëlla au poulet Fromage de brebis Crème catalane
LUNDI 09/02 Menu bio	MARDI 10/02	JEUDI 12/02 Menu végétarien	VENDREDI 13/02
<i>Carottes</i> au <i>citron bio</i> Sauté de porc <i>bio</i> <i>Choux de Bruxelles bio</i> <i>Pommes de terre</i> vapeur Yaourt nature sucré <i>bio</i>	<i>Betteraves rouges</i> et chèvre frais Emincé de poulet VF Pommes rissolées Salade de <i>fruits</i> frais	Potage Saint-Germain (<i>pois-cassés</i>) Crustillant 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