


# Menus du 29 Août au 21 Octobre 2022


## RESTAURANT SCOLAIRE DE ECQUES

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 










Produits Pêche durable 









Produit Local 






















REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
		MACÉDOÏNE BIO 	POTAGE DE POIREAUX
		RAVIOLIS DE LÉGUMES	AIGUILLETES DE POULET
		GRATINÉS	POMMES DE TERRE
			RISSOLÉES
			HARICOTS VERTS BIO 
		COMPOTE DE POMMES BIO 	YAOURT NATURE








Repas Végétarien 			
lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
FEUILLETÉ HOT DOG	BETTERAVES ROUGES BIO 	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	SAUCISSON
POULE AU RIZ	LASAGNES DE LÉGUMES	TOMATE FARCIE MAISON	BLANQUETTE DE POISSON MSC 
ET SES LÉGUMES		BOULGOUR BIO 	AUX PETITS LÉGUMES
	SALADE BIO 		POMMES DE TERRE VAPEUR
FRUIT BIO 	PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON HVE 	PETITS SUISSES










REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
SAUCISSON À L'AIL VPF 	CAROTTES RÂPÉES BIO 	SALADE FROMAGÈRE	DUO DE CRUDITÉS BIO 
SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	STEAK HACHÉ VPF 	OMELETTE AUX HERBES	NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE
POMMES DE TERRE	KETCHUP	SEMOULE	RIZ BIO 
ET CHOU FLEUR GRATINÉ	FRITES FRAÎCHES	TOMATE PROVENÇALE	BROCOLIS BIO 
CAMEMBERT	PETITS POIS CAROTTES BIO 	YAOURT FERMIER	FRUIT DE SAISON BIO 

REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
POTAGE DE LÉGUMES BIO 	SALADE DE PÂTES AU CURRY	SALADE AU MAÏS	PATÉ DE CAMPAGNE VPF 
SPAGHETTIS BIO 	RÔTI DE PORC 	JAMBON VPF 	RONDO À LA TOMATE MSC 
BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	SAUCE CHARCUTIÈRE	FRITES FRAÎCHES	SEMOULE BIO 
	PURÉE DE POTIRON	TOMATE PROVENÇALE	RATATOUILLE
FRUIT	SALADE DE FRUITS	YAOURT FERMIER	PÂTISSERIE

Repas Végétarien 			
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
TOMATES EN SALADE PERSILLÉES	BETTERAVES ROUGES BIO 	MELON HVE 	OEUFS DURS MAYONNAISE BBC 
HACHIS PARMENTIER VF 	QUICHE AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC VPF 	GRATIN DE THON, COURGETTES 
SALADE BIO 	FEUILLE DE CHÊNE	POMMES DE TERRE VAPEUR	ET RIZ IGP 
	FROMAGE BLANC	HARICOTS VERTS BIO 	FRUIT FRAIS
GLACE		NAPPÉ AU CAMEL	

Repas Végétarien 			
lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
TOMATES À LA FÊTA	COUSCOUS	POTAGE DE POTIRON	FRIAND AU FROMAGE
SAUCISSE VPF 	VEGETARIEN	CARBONADE FLAMANDE VBF 	COLIN SAUCE CITRON MSC 
PURÉE BIO 	FROMAGE	POMMES DE TERRE	RIZ
COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON	CAROTTES BIO 	ÉPINARDS À LA CRÈME
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		MAROILLES	COMPOTE HVE 
		FROMAGE AOP 	

REPAS THÈME HALLOWEEN avec animations 			
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
SOUPE DES SORCIÈRES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE COLESLAW	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE
POTATOES BURGER	POULET RÔTI VF 	MEUNIÈRE DE POISSON MSC SAUCE CITRON 	NUGGETS VÉGÉTARIENS
SAUCE SANGUINE	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SEMOULE BIO 	FRITES FRAÎCHES
		POIREAUX BIO 	HARICOTS BEURRE
PANCAKE DES TÉNÉBRES	YAOURT FERMIER	MOUSSE CHOCOLAT	FROMAGE AOP 

REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
CÉLERI RÉMOULADE BIO 	POTAGE À LA TOMATE	TOMATES AU MAÏS	SALADE PIEMONTAISE
PAUPIETTE DE VEAU AUX LARDONS	BOEUF BOURGUIGNON VBF 	PIZZA AU FROMAGE	POISSON PANÉ MSC 
PURÉE BIO 	COQUILLETES BIO 	SALADE VERTE BIO 	RATATOUILLE
CHOUX DE BRUXELLES	CAROTTES BIO 		SEMOULE BIO 
CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON HVE 