

# Menus du 3 Novembre au 19 Décembre 2025

## RESTAURANT SCOLAIRE D'ENNEVELIN

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende :



LABELLISE



REGIONAL

IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.  
HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

3-nov.	4-nov.	6-nov.	7-nov.
Velouté de <b>carottes Bio</b> Bolognaise de <b>lentilles Bio</b> <b>Coquillettes Bio</b> & <b>emmental Bio</b> râpé 	<b>Saucisse de filet de poulet</b> sauce aux champignons (s/viande : beignets de calamars) <b>Boulghour Bio</b> <b>Brocolis Bio</b> à la béchamel  <b>Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)</b>	<b>Taboulé (semoule Bio)</b> <b>Sauté de porc</b> sauce à la moutarde (s/viande : <b>filet de lieu (MSC)</b> ) <b>Petits pois-carottes Bio</b>  Compote fraîche <b>pomme Bio</b> du chef	<b>Céleri râpé Bio</b> rémoulade <b>Tarte pommes de terre, oignons, fromages Bio</b> (mimolette et emmental Bio)  <b>Salade verte Bio</b> et vinaigrette Mousse au chocolat du chef
10-nov.	11-nov.	13-nov.	14-nov.
<b>Filet de colin (MSC)</b> sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes) <b>Cœur de blé Bio</b>  <b>Epinards Bio</b> béchamel  <b>Fromage blanc Bio</b> et confiture	<b>Férié</b>	Soupe de <b>pois cassés Bio</b> <b>Blanquette de volaille</b> (s/viande : blanquette de <b>lieu (MSC)</b> ) <b>Riz Bio</b> <b>Carottes Bio</b> Gâteau au <b>yaourt Bio</b> du chef ( <b>lait œuf</b> et <b>farine Bio</b> )	<b>Pizza au fromage (emmental Bio)</b> <b>Flan d'œufs Bio</b> fraîche du chef Purée de pommes de terre et de <b>potimarron au lait Bio</b>  <b>Banane Bio</b>
17-nov.	18-nov.	20-nov.	21-nov.
<b>Œuf dur Bio</b> mayonnaise Gratin de <b>pommes de terre</b> Dauphinois <b>Haricots verts Bio</b> <b>Compote fraîche pomme Bio</b> biscuitée du chef	<b>Emincé de filet de poulet</b> sauce aux oignons (s/viande : <b>filet de colin (MSC)</b> ) <b>Cœur de blé Bio</b>  <b>Chou fleur Bio</b> béchamel  <b>Tomette Bio locale</b> <b>Pomme</b>	Velouté de <b>légumes Bio</b> Lasagnes au <b>bœuf Bio</b> du chef (s/viande : lasagnes aux <b>légumes Bio</b> du chef)  <b>Salade verte Bio</b> et vinaigrette <b>Poire</b>	<b>Repas Allemand</b> Salade Krautsalat (salade de <b>chou blanc Bio</b> vinaigrette au cumin) Currywurst (saucisse sauce tomate au curry) (s/viande : <b>galette végétarienne Bio</b> du chef) Potatoes
24-nov.	25-nov.	27-nov.	28-nov.
<b>Carottes râpées Bio</b> vinaigrette <b>Sauté de bœuf</b> façon goulash (s/viande : boulettes végétariennes) <b>Fusillis Bio</b> <b>Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)</b>	<b>Filet de poisson pané (MSC)</b> sauce tartare <b>Emincé de poireaux</b> béchamel <b>Pommes de terre</b> boulangères  <b>Gouda Bio</b>  <b>Ananas Bio</b>	<b>Crêpinette de porc Saveur en Or</b> sauce brune (s/viande : <b>omelette Bio</b> du chef) <b>Lentille aux carottes Bio</b> à la tomate  <b>Chanteneige Bio</b> Tarte au chocolat du chef ( <b>œuf</b> et <b>lait Bio</b> )	Velouté de <b>potimarron Bio</b> <b>Parmentier à l'égrené végétal Bio</b>  <b>Salade verte Bio</b> et vinaigrette  <b>Orange Bio</b>

1-déc.	2-déc.	4-déc.	5-déc.
<b>Céleri râpé Bio</b> rémoulade <b>Aiguillettes de poulet</b> façon Tajine (s/viande : <b>filet de lieu (MSC)</b> ) <b>Semoule Bio</b> aux petits légumes  <b>Clémentine Bio</b>	<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette à la framboise <b>Jambon blanc de porc</b> (s/viande : nuggets de blé) <b>Coquillettes Bio</b> & sauce béchamel  <b>Fromage blanc Bio</b> et cassonade	<b>Filet de saumon (MSC)</b> sauce nantua <b>Gratin dauphinois</b>  <b>Petits pois Bio</b>  <b>Gâteau aux poires du chef (lait œuf farine Bio)</b>	<b>Galette végétarienne Bio</b> du chef <b>Cœur de blé Bio</b> <b>Carottes Bio</b> à la crème  <b>Saint Nectaire AOP</b> Crème à la vanille du chef
8-déc.	9-déc.	11-déc.	12-déc.
Soupe de <b>légumes Bio</b> <b>Chili con carne (égrené de bœuf et haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates)</b> (s/viande : chili sin carne) <b>Riz Bio</b>  <b>Banane Bio</b>	<b>Filet de colin (MSC)</b> sauce aurore <b>Chou fleur Bio</b> à la béchamel <b>Pommes de terre</b> boulangères  <b>Camembert Bio</b> <b>Poire</b>	<b>Macédoine de légumes (CE2)</b> à la mayonnaise <b>Fusillis Bio</b> sauce aux 3 fromages <b>Compote pomme banane Bio</b> fraîche du chef	<b>Rôti de porc</b> sauce à la Provençale (s/viande : boulettes végétariennes) <b>Boulghour Bio</b> <b>Epinards Bio</b> béchamel  <b>Edam Bio</b> <b>Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)</b>
15-déc.	16-déc.	18-déc.	19-déc.
<b>Pizza au fromage</b> (dont <b>emmental Bio</b> ) <b>Curry de carottes et de pois chiches Bio</b> <b>Semoule Bio</b>  <b>Clémentine Bio</b>	<b>Filet de poisson pané (MSC)</b> sauce tartare <b>Purée de pommes de terre (lait Bio)</b>  <b>Brocolis Bio</b>  <b>Vache qui rit Bio</b>  <b>Fromage blanc Bio</b> et sucre	<b>Repas de Noël</b> <b>Tartinade de thon au fromage ail et fines herbes</b> & biscotte <b>Emincé de filet de poulet</b> sauce aux marrons et pain d'épices (s/viande : <b>filet de merlu MSC</b> ) <b>Pommes Duchesse</b> <b>Haricots verts Bio</b>  <b>Bûche de Noël du chef</b> : crêpe roulée chocolat/poire	Velouté de <b>butte rnut Bio</b> <b>Coquillettes Bio</b> façon Carbonara (s/viande : carbonara de saumon) & <b>emmental Bio</b> râpé  <b>Banane Bio</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



\*Aide UE à destination des écoles