

Restauration scolaire de Le Quesnoy

Menus du 5 Janvier au 13 Février 2026

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



BIO



LABEL

Pour consulter les menus
et les informations de votre restaurant
sur votre mobile,
flashez ce QR CODE !



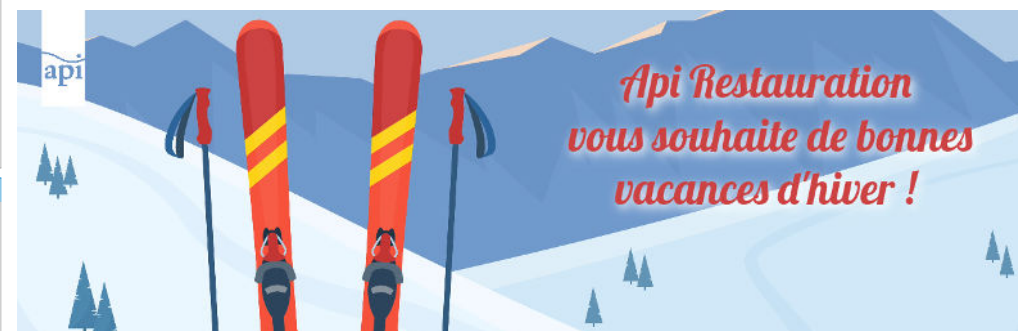
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
Normandin au veau Sauce barbecue Torti BIO Petits pois au jus Fromage Compote de pommes	Macédoine de légumes Chili sin carne aux pois BIO Riz pilaf Galette des rois aux pommes 	Rosette Lyonnaise et cornichons Quiche Lorraine du chef Salade verte BIO Vinaigrette Pomme au four à la cannelle	Carottes râpées à la vinaigrette Émincé de dinde Sauce forestière Cœur de blé BIO Mousse au chocolat	Filet de merlu MSC , Sauce au citron Écrasé de pommes de terre Fondue de poireaux à la crème Fromage Yaourt aux fruits

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Sauté de poulet à la forestière Semoule BIO Champignons à la crème Fromage Fromage blanc à la cassonade	Potage de légumes Omelette nature Potatoes au paprika Brocolis gratinés Fruit de saison	Pizza à la tomate et mozzarella Salade verte BIO Fromage Compote pommes bananes BIO	Crêpe aux champignons Bolognaise au boeuf Penne BIO Tarte au sucre	Nuggets au poisson Sauce à la ciboulette Riz BIO pilaf Carottes glacées Fromage Fruit de saison

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette Riz BIO Haricots verts à l'ail Fromage Compote de pommes	Pêche au thon Parmentier au potimarron Purée de pommes de terre Salade verte BIO Fromage blanc nature LOCAL	Minis pizzas Jambon braisé Coquillettes BIO Champignons en persillade Fruit de saison	Salade de lentilles aux échalotes Sauté de boeuf au paprika Frites fraîches Beignet au chocolat	Bouchée de la mer au colin MSC Bouलगour BIO Ratatouille Fromage Crème dessert au caramel

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Boulettes au boeuf à l'orientale Semoule BIO Légumes de couscous Fromage Fruit de saison	Salade de blé et maïs Vinaigrette Pavé fromager Pommes de terre sautées Brocolis BIO à l'ail Liégeois à la vanille	Salade piémontaise (pommes de terre) Ravioli à la sauce tomate Salade verte BIO Yaourt aromatisé	Endives aux noix Vinaigrette Sauté de poulet aux olives Coquillettes BIO Carottes braisées Tarte aux pommes du chef	Beignets de calamars Sauce à l'échalote Riz BIO à la tomate Fromage Crème dessert au chocolat

lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Sauce Carbonara Coquillettes BIO Fromage Crêpe au sucre 	Friand au fromage Sauté de dinde Sauce forestière Frites fraîches Poêlée de champignons Fruit de saison BIO	Carottes râpées Vinaigrette Bruschetta façon pizza Salade composée du jour Liégeois à la vanille	Repas à thème CARNAVAL 	Fricassée de colin MSC gratinée Purée de patates douces Fondue de poireaux à la crème Chanteneige BIO Fromage blanc à la confiture de fraises
lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Chipolata aux herbes Pommes de terre persillées Carottes façon Vichy Fromage Fruit de saison BIO	Bolognaise au boeuf Coquillettes BIO Emmental râpé Fromage blanc aux fruits	Betteraves BIO au maïs Vinaigrette Escalope de dinde Riz BIO pilaf Brunoise de légumes Fruit de saison	Émincé de chou chinois au fromage blanc Pizza tomate mozzarella et champignons Salade verte BIO Flan au caramel	Colin MSC pané Semoule BIO Piperade Fromage Yaourt aromatisé



Les produits issus de l'agriculture biologique et régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.