

# Restauration scolaire de Le Quesnoy

## Menus du 5 Janvier au 13 Février 2026

Légende :



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	lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Normandin au veau Sauce barbecue <b>Torti BIO</b> Petits pois au jus Fromage Compote de pommes	Macédoine de légumes <b>Chili sin carne aux pois BIO</b> Riz pilaf <b>Galette des rois aux pommes</b> 	Rosette Lyonnaise et cornichons Quiche Lorraine du chef <b>Salade verte BIO</b> Vinaigrette <b>Pomme</b> au four à la cannelle	<b>Carottes</b> râpées à la vinaigrette Émincé de dinde Sauce forestière <b>Cœur de blé BIO</b> Mousse au chocolat	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce au citron Écrasé de <b>pommes de terre</b> Fondue de poireaux à la crème Fromage Yaourt aux fruits	Sauce Carbonara <b>Coquillettes BIO</b> Fromage <b>Crêpe au sucre</b> 	Friand au fromage Sauté de dinde Sauce forestière <b>Frites fraîches</b> Poêlée de champignons <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Carottes</b> râpées Vinaigrette Bruschetta façon pizza Salade composée du jour Liégeois à la vanille	<b>Repas à thème CARNAVAL</b> 	Fricassée de <b>colin MSC</b> gratinée Purée de patates douces Fondue de poireaux à la crème <b>Chanteneige BIO</b> Fromage blanc à la confiture de fraises
Sauté de poulet à la forestière <b>Semoule BIO</b> Champignons à la crème Fromage Fromage blanc à la casserole	Potage de légumes <b>Omelette nature</b> Potatoes au paprika Brocolis gratinés Fruit de saison	Pizza à la tomate et mozzarella <b>Salade verte BIO</b> Fromage <b>Compote pommes bananes BIO</b>	Crêpe aux champignons Bolognaise au boeuf <b>Penne BIO</b> Tarte au sucre	Nuggets au poisson Sauce à la ciboulette <b>Riz BIO</b> pilaf <b>Carottes</b> glacées Fromage Fruit de saison	<b>Chipolata aux herbes</b> <b>Pommes de terre persillées</b> <b>Carottes</b> façon Vichy Fromage <b>Fruit de saison BIO</b>	Bolognaise au boeuf <b>Coquillettes BIO</b> Emmental râpé Fromage blanc aux fruits	<b>Betteraves BIO</b> au maïs Vinaigrette Escalope de dinde <b>Riz BIO</b> pilaf Brunoise de légumes Fruit de saison	Émincé de chou chinois au fromage blanc <b>Pizza tomate mozzarella et champignons</b> <b>Salade verte BIO</b> Flan au caramel	<b>Colin MSC</b> pané <b>Semoule BIO</b> Piperade Fromage Yaourt aromatisé
Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette <b>Riz BIO</b> Harcots verts à l'ail Fromage Compote de pommes	Pêche au thon <b>Parmentier au potimarron</b> Purée de pommes de terre <b>Salade verte BIO</b> Fromage blanc nature LOCAL	Minis pizzas Jambon braisé <b>Coquillettes BIO</b> Champignons en persillade Fruit de saison	Salade de lentilles aux échalotes Sauté de <b>boeuf</b> au paprika <b>Frites fraîches</b> Beignet au chocolat	Bouchée de la mer au <b>colin MSC</b> <b>Boulgour BIO</b> Ratatouille Fromage Crème dessert au caramel					
Boulettes au boeuf à l'orientale <b>Semoule BIO</b> Légumes de couscous Fromage Fruit de saison	Salade de blé et maïs Vinaigrette <b>Pavé fromager</b> Pommes de terre sautées <b>Brocolis BIO</b> à l'ail Liégeois à la vanille	Salade piémontaise ( <b>pommes de terre</b> ) Ravioli à la sauce tomate <b>Salade verte BIO</b> Yaourt aromatisé	Endives aux noix Vinaigrette Sauté de poulet aux olives <b>Coquillettes BIO</b> <b>Carottes</b> braisées Tarte aux <b>pommes</b> du chef	Beignets de calamars Sauce à l'échalote <b>Riz BIO</b> à la tomate Fromage Crème dessert au chocolat					

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

Api Restauration  
vous souhaite de bonnes  
vacances d'hiver !