

# Menus de la restauration scolaire Septembre 2021



Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
06/09/2021	 07/09/2021	08/09/2021	 09/09/2021	10/09/2021
Saumon au curry Pommes de terre grenailles & épinards Saint Paulin Fruit de saison	Melon Poêlée végétarienne (haricots plats, pois chiches, maïs & sauce tomate) Boullgour <sup>BIO</sup> Fromage blanc nature <sup>BIO</sup> & sucre roux	Quinoa façon taboulé & dés de mimolette Waterzoï de volaille Purée de patates douces Fruit de saison	Laitue vinaigrette Pennes <sup>BIO</sup> sauce au fromage Compote pommes - pêches*	Sauté de bœuf à l'échalote Frites Comté* Fruit de saison
 13/09/2021	14/09/2021	15/09/2021	16/09/2021	 17/09/2021
Salade d'haricots verts vinaigrette Sauce fromagère fèves et champignons Ebly Petits suisses natures <sup>BIO</sup> *	Emincé de poulet sauce pain d'épice Purée de pommes de terre & carottes Citadelle du Beffroi Fruit de saison	Batavia vinaigrette Filet de colin sauce maroilles Pommes de terre ¼ de lune & petits légumes Salade de fruits	Pastèque Rôti de veau sauce gribiche Riz <sup>BIO</sup> Yaourt aromatisé	Macédoine de légumes vinaigrette Omelette nature Epinards & gratin dauphinois Fruit de saison
20/09/2021	 21/09/2021	22/09/2021	 23/09/2021	24/09/2021
Salade de tomates vinaigrette Tajine d'agneau & ses légumes Boullgour <sup>BIO</sup> Yaourt vanille	Caviar d'aubergines, emmental râpé & sa tartine Poêlée de flageolets (courgettes, champignons, oignons) Pommes de terre ¼ de lune persillées Fruit de saison	Cassolette de poisson Petits pois & poivrons Ananas au sirop Fromage blanc	Lentilles & carottes vichy Purée de pommes de terre Camembert <sup>BIO</sup> * Gâteau de semoule maison & sa sauce caramel - raisins	Melon Bœuf mode Coquillettes <sup>BIO</sup> & emmental râpé Petits suisses aux fruits
 27/09/2021	28/09/2021	29/09/2021	30/09/2021	 01/10/2021
Betteraves & dés de pommes vinaigrette Carbonara végétarienne Riz basmati Fruit de saison <sup>BIO</sup> *	Salade verte vinaigrette Hoche-pot de poisson Pommes de terre grenailles & courgettes à la crème Crème chocolat <sup>BIO</sup>	Carottes râpées vinaigrette Curry de poulet Torsades <sup>BIO</sup> Yaourt nature <sup>BIO</sup> & cassonade	Jambon Sans Porc : Filet de poisson Sauce tomate Haricots verts <sup>BIO</sup> & pommes de terre Rouy Fruit de saison	Bruschetta mozzarella Omelette mexicaine (haricots rouges & tomates) Semoule <sup>BIO</sup> Compote pommes - bananes

La ville de Lille se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INFORMATION des CONSOMMATEURS), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

\* "Aide UE à destination des écoles"

Direction de la restauration scolaire - 03 20 49 56 87 - Plus d'infos sur la restauration scolaire sur [parents.lille.fr](http://parents.lille.fr)

