

Menus de la restauration scolaire Janvier 2019



Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>07/01/2019</p> <p>macédoine mayonnaise lasagnes aux légumes biscuit & compote</p>	<p>08/01/2019</p> <p>velouté de céleri émincé de poulet coco-curry riz^{BIO} aux petits légumes yaourt^{BIO} à la vanille</p>	<p>09/01/2019</p> <p>endives aux dés de mimolette filet de colin à la moutarde à l'ancienne écrasé de courge butternut – pommes de terre cubes fruit de saison</p>	<p>10/01/2019</p> <p>salade verte sauté de bœuf à la tomate salsifis – macaronis^{BIO} – Fromage <i>Gran Léo</i> galette à la pomme </p>	 <p>11/01/2019</p> <p>omelette épinards à la crème – semoule^{BIO} Brie – fruit de saison^{BIO}</p>
 <p>14/01/2019</p> <p>tarte au fromage mousaka de lentilles riz^{BIO} fruit de saison</p>	<p>15/01/2019</p> <p><u>COUSCOUS</u> sauté d'agneau légumes couscous & boulgour^{BIO} camembert – fruit de saison^{BIO}</p>	<p>16/01/2019</p> <p>navets râpés aux raisins rôti de dinde - sauce à l'oignon duo de carottes & panais – écrasé de pommes de terre petit-suisses sucrés</p>	 <p>17/01/2019</p> <p>soupe de légumes (carottes, citrouille, poireaux & pommes de terre) pavé végétarien (soja) – sauce champignons brocolis – pommes de terre ¼ de lune yaourt à boire</p>	<p>18/01/2019</p> <p>mâche, carottes râpées & dés de chèvre saumon sauce crème citron haricots plats – coquillettes^{BIO} fromage blanc^{BIO} – coulis maison ananas, fruits de la passion, mangue</p>
<p>21/01/2019</p> <p>velouté de potiron & vache qui rit® filet de colin à l'estragon fondue de poireaux – pommes de terre rondelles fruit de saison</p>	 <p>22/01/2019</p> <p>mesclun, vinaigrette à la tomate séchée & croûtons à l'ail chili végétarien (tomates, haricots rouges, carottes, poivrons & maïs) riz basmati crème^{BIO} au chocolat</p>	<p>23/01/2019</p> <p>céleri à la moutarde sauté de bœuf au paprika haricots verts – semoule^{BIO} fromage blanc vanille</p>	 <p>24/01/2019</p> <p>pamplemousse pâtes gnocchis & sauce minestrone (haricots blancs, sauce tomate, carottes, céleri, champignons) emmental râpé compote</p>	<p>25/01/2019</p> <p>choucroute – saucisse de porc fumée, saucisse tranchée ; SP : filet de poisson – pommes de terre ¼ de lune fromage frais à tartiner – fruit de saison^{BIO}</p>
 <p>28/01/2019</p> <p>mâche vinaigrette gratin de pommes de terre, champignons, oignons & Reblochon flan nappé caramel</p>	<p>29/01/2019</p> <p>filet de lieu au curcuma petits pois & Ebly® bûche de chèvre – fruit de saison^{BIO}</p>	<p>30/01/2019</p> <p>chou rouge vinaigrette haut de cuisse de poulet rôti pommes croquettes – ketchup yaourt aux fruits mixés</p>	<p>31/01/2019</p> <p>soupe à l'oignons – emmental râpé blanquette de veau carottes rondelles - riz^{BIO} fruit de saison</p>	 <p>01/02/2019</p> <p>endives vinaigrette macaronis^{BIO} & sauce bolognaise (soja) duo de courgettes yaourt^{BIO} au citron</p>



17 & 18 janvier 2019
Menus des enfants de l'école LAKANAL
– Ville de Lille –



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.