Restauration scolaire

Menus du 02 novembre au 18 décembre 2026

Restaurant scolaire de Balinghem

Légende :

Produit Local — Produits Bio — Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP ou HVE — Produits Pêche durable

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES		CÉLERI RÉMOULADE	SALADE COMPOSÉE
CARBONARA	CHILI SIN CARNE À L'ÉGRENÉ DE POIS BIO		SAUTÉ DE PORC A LA MOUTARDE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
MACARONIS	RIZ CREOLE		CAROTTES BRAISÉES	BROCOLIS À L'AIL
			POMMES DE TERRE VAPEUR	SEMOULE
COMPOTE	YAOURT AROMATISÉ		FLAN PÂTISSIER	SALADE DE FRUITS

REPAS MONTAGNARD lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	POTAGE DE LÉGUMES		CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES RAPÉES À L'ÉCHALOTE
GRATIN SAVOYARD (POMME DE TERRE VAPEUR, FROMAGE,	SAUCISSE DE STRASBOURG SAUCE TOMATE		LASAGNES AUX LÉGUMES	FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON
	EMMENTAL RÂPÉ			PURÉE
SALADE	FARFALLE		SALADE	POTIRON RÔTI
GAUFRE	COMPOTE		TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

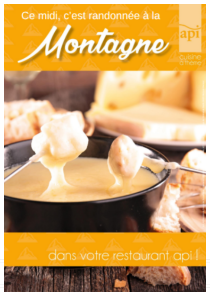
lundi 9 novembre	mardi 10 novembre	FÉRIÉ mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE		CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
BOULETTES AU VEAU FAÇON MAROCAINE	SAUTÉ DE POULET FAÇON VALLÉE D'AUGE		OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE HOLLANDAISE
SEMOULE HVE	FRITES		TORTIS HVE	ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL
RATATOUILLE	PETITS POIS		CÉLERI BRAISÉ	RIZ PILAF
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS		BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
TOAST À LA REINE (CHAMPIGNONS, DÉS DE JAMBON, BÉCHAMEL)	POTAGE DE BUTTERNUT		CHOUX ROUGE AUX POMMES	PÂTÉ DE CAMPAGNE
CHIPOLATAS	RAVIOLIS GRATINÉ		OMELETTE	FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE
POMME DE TERRE	SALADE VERTE		ÉPINARDS À LA SAUCE BLANCHE	FRITES
HARICOTS BLANC À LA TOMATE			SEMOULE HVE	CHOU VERT
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE		ROULÉ À LA CONFITURE	POMME AU FOUR

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
CHOU ROUGE AUX POMMES	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS		CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE	POTAGE DE LÉGUMES
CORDON BLEU VÉGÉTARIEN SAUCE TOMATE	POT AU FEU DE VOLAILLE		RÔTI DE PORC AU THYM	LASAGNE AU SAUMON
HARICOTS VERTS	LÉGUMES DU POT		POTIRON RÔTI	SALADE
PENNE HVE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES		SEMOULE HVE	
ENTREMET VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT		FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON

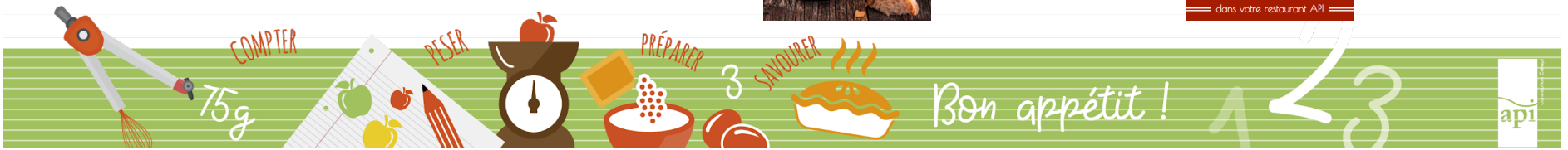
lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	REPAS DES FÊTES jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI VINAIGRETTE		MOUSSON DE CANARD	SALADE COMPOSÉE
PIZZA FAÇON NAPOLITAINE	SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA		FILET DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
	PENNE HVE		POMMES PIN	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS
SALADE	HARICOTS BEURRE		BUTTERNUT ROTI	
FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL		DESSERT DE FÊTES	SALADE DE FRUITS

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON		SALADE AUX CROÛTONS	QUICHE LORRAINE
SAUTÉ DE DINDE FAÇON MARENGO	TORTILLA DE PATATAS (POMMES DE TERRE, OIGNONS, OEUF)		JAMBON BRAISÉE SAUCE MOUTARDE	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
RIZ PILAF			FRITES	BROCOLIS AUX OIGNONS
PIPERADE	SALADE		NAVETS GLACÉ	POMMES DE TERRE VAPEUR
FLAN CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AU MIEL		PETIT SUISSE SUCRÉ	SALADE DE FRUITS









Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 161 010 - Siège social : 304 rue du Général de Gaulle - 59170 Monts en Barœul