Restauration scolaire

Menus du 02 novembre au 20 décembre 2026

Cuisine centrale de calais



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés HVE

Produit Local

Produits Pêche durable

Pour cette période, l'équipe de cuisine vous propose:

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Betteraves vinaigrette	Potage potiron			Potage crécy
Cordon vegetal sauce tomate	Normandin de veau sauce paprika		couscous (boulettes / merguez)	Colin msc sauce aurore
	Galette végétarienne		Boulettes végétariennes	Omelette
Pommes sautées et salade verte	Pates hve et emmental rapé		semoule bio et legumes couscous	Purée et epinards bio à la creme
			Fromage bio	
Yaourt fermier HVE	Fruit de saison		Compote hve	Laitage

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
	Repas amérique			
Celeri rémoulade	Coca cola			Potage tomate
	Nuggets de poulet sauce barbecue		Sauté de porc à l'ancienne	Filet de colin Msc sauce citron
Quiche au fromage	Nuggets de maïs		Omelette	Galette végétarienne
Salade verte et vinaigrette	Potatoes		Semoule bio et ses carottes	pommes de terre et chou fleur en gratin
	Salade		Mimolette bio	
Mousse chocolat	Donut's sucré		Fruit de saison	Suisses sucrés

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Macédoine rémoulade	Salade coleslow		Carbonade flamande	Potage potiron
Boulettes végétarienne sauce curry	Pates Hve façon carbonara		Saucisse végétarienne	poisson meuniere sauce tartare
Semoule Hve et ratatouille	sauce fromagere		Pommes noisettes et salade verte	Nuggets de blé
Vache qui rit bio et biscuit	emmental rape		Fromage bio	Riz bio et brocolis bio
	Fromage blanc aux fruits		Compote pomme poire maison	creme dessert chocolat

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
	Potage aux légumes verts			Potage dubary
Lasagne bolognaise	Saucisse de poulet sauce champignons		Sauce fromagère	Filet de poisson sauce provençale
Lasagne végétarienne	Saucisse végétarienne			Omelette
Salade verte et vinaigrette	Purée de pommes de terre		Pates et son rapé	Riz bio et sa sauce provençale
Fromage			Fromage	
Fruit de saison	Flan chocolat		cocktail de fruit	Roulé au chocolat

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
				Potage de légumes
	Boulette à l'agneau au curry et sauce curry		Hachis parmentier	Calamars sauce tartare
Pané fromager sauce ketchup	Boullettes végétariennes		Parmentier végétarien	Omelette
Pommes rissolées et petits pois	semoule HVE et carottes au jus		Salade verte et vinaigrette	Riz bio et ses petits legumes
	Fromage bio		Camembert	
Yaourt fermier HVE	Banane Bio		Salade de fruits	Cake aux pommes du chef

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Velouté cultivateur			Potage aux legumes du soleil	Macedoine remoulade
Pates Hve façon bolognaise	Cassoulet complet		Quiche au fromage cuisiné par nos chefs	Marmite de poisson aux petits loegumes
Egréné végetarien	Saucisse végétarienne		Salade verte et vinaigrette	Nuggets de mais
emmental rapé	Fromage bio			Riz bio
creme dessert vanille	Clementine		Compote de pomme/ poire	Liegeois chocolat

lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
Tomate farcie sauce napolitaine	Potage poireaux pommes de terre			carbonara végétarienne
Galette végétarienne	Colombo de poisson		Repas de Noël	Pates Hve et emmental
Boulgour bio	Omelette			
Fromage bio	Riz bio et sa julienne de legumes			Fromage bio
Compote de pomme maison	Fromage blanc sucré			Banane





