Menu des restaurants scolaires — Mai 2025

Seclin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

LÉGENDE

En rouge : repas sans viande

En bleu : MSC, label pêche durable

En vert : produit BIO dont la farine et le lait entrent dans la composition des menus

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRC validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc ou de viande.

01

FÊTE DU TRAVAIL
PAS DE RESTAURATION

02

Repas sans viande

Betteraves rouges au maïs

Lasagnes de légumes

Fromage BIO

Yaourt sucré BIO

05

Céleri et tomates

Sauté de veau
ou omelette
Purée
Mitonnée de légumes BIO

Yaourt BIO

06

Endives aux noix, croûtons et mimolette

Estouffade de bœuf provençale
Ou Galette de soja
Poêlée de ratatouille
Frites

Pomme

07

Repas sans viande

Steak pané emmental
Lentilles cuisinées aux carottes
Pommes vapeur

Fromage Croc lait BIO

Glace

08

VICTOIRE DU 8 MAI 1945
PAS DE RESTAURATION

09

Spaghettis BIO à la bolognaise BIO
Spaghettis BIO veggie

Fromage Babybel® BIO

Yaourt aux fruits BIO

12

Couscous légumes
Boulettes d'agneau et merguez
Ou boulette végétale
Semoule BIO aux raisins

Fromage Rondelé® BIO

Fruits

13

Repas sans viande

Macédoine de légumes et asperges mayonnaise

Nuggets de blé
Sauce poivre
Haricots verts BIO
échalotes, Purée

Yaourt nature BIO

14

Pastèque

Hachis Parmentier
Ou Parmentier veggie
Mix de salades
Vinaigrette

Fromage blanc aux fruits

15

Céleri et carottes râpées

Escalope de volaille
Ou filet de poissons
Sauce aux champignons
Blé Ébly® BIO et épinards

Yaourt aux fruits BIO

16

Repas sans viande

Blanc de poireaux et fond d'artichaut mimosa

Fish and chips
Sauce tartare
Salade composée

Salade de fruits

19

Haut de cuisses de poulet label BIO
Sauce grand-mère
Ou poisson
Purée, petits pois / jeunes carottes BIO

Fromage

Petit sucré

20

Repas sans viande

Trio de crudités

Omelette
Poêlée ratatouille BIO
Gnocchis poêlée BIO

Fruit

21

Potage d'asperges

Spaghettis carbonara et champignons
Ou spaghettis à la crème et champignons

Fromage blanc aux spéculos

22

Repas sans viande

Tartare de colin
Assiettes de crudités
(Tomates, carottes, céleri et pommes de terre)

Fromage Chanteneige BIO

Gaufre

23

Salade de lentilles vertes BIO à la catalane
(Tomates, thon et surimi)

Sauté de veau à la napolitaine
Céréales gourmandes BIO
Carottes en rondelles

Fruit

26

Rôti de bœuf BIO
sauce tartare
ou thon mayonnaise
Frites
Salade composée

«Vache qui Rit»® BIO

Compote de pomme en gourde BIO et petits beurres

27

Repas sans viande

Coleslaw

Pâtes Orecchiette aux poivrons, tomates, olives, basilic et parmesan,
Lentilles Corail

Fromage blanc aux fraises

28

Œuf dur mimosa

Sauté de porc façon colombo
ou omelette
Carottes rondelles BIO
Et purée de pomme de terre

Crème renversée

29

JEUDI DE L'ASCENSION
PAS DE RESTAURATION

30

PONT DE L'ASCENSION
PAS DE RESTAURATION