

Restauration CLSH - Ville de Feignies Menus du 7 juillet au 14 août 2025

Légende :



RÉGIONAL



BIO



VÉGÉTARIEN



LABEL



lundi 07 juillet	mardi 08 juillet	mercredi 09 juillet	jeudi 10 juillet	vendredi 11 juillet
CERVELAS (VIANDE FRANCAISE) ET CORNICHONS SAUTÉ DE VOLAILLE BBC AUX POIVRONS SEMOULE BIO	SALADE DE HARICOTS BLANCS BURRITOS AUX LEGUMES ET EGRENE VEGETAL SALADE VERTE BIO	BETTERAVES VINAIGRETTE POISSON MAREE FRAICHE POMMES SAUTEES LOCALES EPINARDS A LA CREME PETITS SUISSES	SALADE DE TOMATES BIO SAUTE DE BOEUF LOCAL A LA PROVENCALE COEUR DE BLÉ BIO POEELE DE LEGUMES SAMOS	MELON JAUNE JAMBON BLANC BBC SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES ET HARICOTS VERTS BRIE CREME DESSERT CHOCOLAT BIO LOCALE (LAITERIE JEAN JEAN)
EMMENTAL BIO	EDAM BIO			
POMME LOCALE	LIEGEOIS VANILLE	FRAISES	FLAN PÂTISSIER	

lundi 14 juillet	mardi 15 juillet	mercredi 16 juillet	jeudi 17 juillet	vendredi 18 juillet
FÉRIÉ	PASTÈQUE FILET DE POULET BBC À L'ÉCHALOTE RIZ BIO RATATOUILLE VACHE QUI RIT BIO CREME DESSERT VANILLE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE LASAGNES À LA BOLOGNAISE (BOEUF BIO) SALADE VERTE BIO YAOURT NATURE SUCRE BIO ET LOCAL (LAITERIE JEAN JEAN) COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE COMPOSÉE PASTASOTTO DE COURGETTES FROMAGE AIL ET FINES HERBES (COQUILLETES BIO) EMMENTAL RAPE BIO PETIT SUISSE GÂTEAU AUX FRUITS ROUGES	FRIAND AU FROMAGE FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON POMMES VAPEUR LOCALES BROCOLIS TOMME BLANCHE PÊCHE

lundi 21 juillet	mardi 22 juillet	mercredi 23 juillet	jeudi 24 juillet	vendredi 25 juillet
MELON VERT NORMANDIN AU VEAU SAUCE AUX OIGNONS POMMES RISSOLEES LOCALES HARICOTS BEURRE BRIE YAOURT BIO AROMATISE	CÉLERI REMOULADE DINDE BBC AU CURRY RIZ BIO CAROTTES LOCALES AU JUS GOUDA BIO ENTREMETS PRALINE	TOAST DE SARDINES SAUTE DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA SEMOULE BIO PIPERADE TARTARE NECTARINE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS CARBONARA DE SAUMON MSC PENNE BIO JULIENNE DE LEGUMES CAMEMBERT FRAISES	SALADE MEXICAINE QUICHE AUX LEGUMES DU SOLEIL SALADE VERTE BIO FROMAGE BLANC BIO DONUTS CHOCOLAT

lundi 28 juillet	mardi 29 juillet	mercredi 30 juillet	jeudi 31 juillet	vendredi 01 août
REPAS ITALIEN TOMATE MOZZARELLA LASAGNES À LA BOLOGNAISE SALADE VERTE BIO EMMENTAL BIO TIRAMISU	CONCOMBRES BIO CIBOULETTE BRANDADE DE POISSON MSC SALADE VERTE BIO BRIE FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS ROUGES	MACEDOINE DE LEGUMES BOULES A L'AGNEAU AU CUMIN SEMOULE BIO RATATOUILLE PETITS SUISSES BANANE BIO	PASTÈQUE TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SALADE VERTE BIO SIX DE SAVOIE GLACE	 Ce midi, on part en pique-nique dans votre restaurant api !

Les produits issus de l'agriculture biologique, régionaux ou labellisés sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

