

Restauration scolaire de Feignies

Menus du 1 Septembre au 17 Octobre 2025

Légende :  REGIONAL  BIO  VEGETARIEN  LABEL



Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre	lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
<p>OEUF DUR BIO À LA MACÉDOINE SAUTÉ DE PORC LOCAL PURÉE SAINT GERMAIN FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES MELON</p>	<p>SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI MSC SAUCE DIEPPOISE PENNE RIGATE BIO BRUNOISE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE TOURTE AUX POIREAUX ET A L'EMMENTAL SALADE VERTE FROMAGE BLANC BIO RAISIN BLANC</p>	<p>CAROTTES RAPEES LOCALES FILET DE DINDE BBC SAUCE PROVENCALE RIZ BIO PILAF RATATOUILLE CAMEMBERT BIO GLACE</p>	<p>SALADE VERTE BIO A L'EMMENTAL BIO SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX SPÉCULOOS FRITES FRAÎCHES LOCALES OU POMMES SAUTEES HARICOTS VERTS CANTAL AOP POMELOS AU SIROP</p>	<p>COLESLAW AIGUILLETES DE POULET BBC SAUCE AU MAROILLES AOP PENNE BIO CAROTTES LOCALES BRAISÉES EDAM BIO LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES QUICHE AU FROMAGE SALADE VERTE BIO YAOURT NATURE BIO CHOU VANILLE</p>	<p>CONCOMBRES BIO À LA CIBOULETTE NORMANDIN AU VEAU SEMOULE BIO RATATOUILLE COMTE AOP CREME CARAMEL</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES POÊLÉE DE BUTTERNUT CHÈVRE ANANAS BIO</p>	<p>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE RISOTTO AU CHORIZO ET COURGETTES MIMOLETTE BIO POMME LOCALE</p>
lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre	lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
<p>SOUPE DE TOMATES CHIPOLATAS LOCALES HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE POMME VAPEUR LOCALE PETIT SUISSE BANANE BIO</p>	<p>REPAS À THÈME : AMERICAIN COLESLAW HAMBURGER FRITES FRAÎCHES LOCALES OU POMMES RISSOLEES SALADE VERTE BIO CHEDDAR COOKIE</p>	<p>AVOCAT AU SURIMI NARIN D'AGNEAU POMMES DE TERRE LOCALES JARDINIÈRE DE LÉGUMES GOUDA BIO PÊCHE</p>	<p>CONCOMBRES BIO BULGARES BOULETTES DE BLE FACON THAI SEMOULE BIO LÉGUMES A L'ORIENTALE CHEVRE ENTREMETS AU CAMEL</p>	<p>PASTEQUE MEUNIÈRE DE POISSON MSC SAUCE TARTARE RIZ BIO FONDUE DE POIREAUX EDAM BIO CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>PANAIS REMOULADE PAVE FROMAGER HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE GRENAILLES HARICOTS VERTS A L'AIL VACHE QUI RIT BIO ANANAS</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO À LA VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER (BOEUF BIO) SALADE VERTE BIO GOUDA BIO BANANE BIO</p>	<p>CRÈME DUBARRY WATERZOOÏ DE POISSON MSC RIZ BIO POÊLÉE DE LÉGUMES ST PAULIN CRÈME DESSERT PRALINÉE</p>	<p>SALADE DE LENTILLES À LA VINAIGRETTE BOEUF LOCAL BOURGUIGNON CAROTTES LOCALES BRAISÉES FRITES FRAÎCHES LOCALES MIMOLETTE BIO POIRE LOCALE</p>	<p>TABOULÉ PIZZA JAMBON FROMAGE SALADE VERTE BIO YAOURT NATURE BIO PUDDING</p>
lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre	lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
<p>RADIS BEURRE ESCALOPE DE POULET BBC SAUCE BRUNE FARFALLE BIO CHAMPIGNONS POÊLÉS AU PERSIL SAINT PAULIN MOUSSE AU CITRON</p>	<p>TABOULÉ ORIENTAL RÔTI DE PORC LOCAL AU CURCUMA SEMOULE BIO PIPERADE YAOURT NATURE BIO PRUNE</p>	<p>CHOU FLEUR SAUCE AU COCKTAIL BOEUF LOCAL AUX CAROTTES LOCALES COEUR DE BLÉ PETITS POIS AUX OIGNONS MIMOLETTE BIO RAISIN NOIR</p>	<p>VELOUTÉ DE POTIRON BRANDADE DE COLIN MSC SALADE VERTE BIO MAROILLES AOP CAKE MARBRE</p>	<p>CONCOMBRES SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE CHILI SIN CARNE RIZ BIO CHÈVRE FROMAGE BLANC BIO</p>	<p>CÉLÉRI SAUCE AU CURRY CHIPOLATAS RIZ BIO COURGETTES BRAISÉES GOUDA BIO BATÔNNET DE GLACE</p>	<p>REPAS A THEME MAROCAIN CAROTTES LOCALES AU CUMIN COUSCOUS MERGUEZ, BOULETTES A L'AGNEAU SEMOULE BIO LÉGUMES DU COUSCOUS BREBIS GÂTEAU A L'ORANGE</p>	<p>CERVELAS (VIANDE FRANCAISE) VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU POMMES DE TERRE LOCALES POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PETIT SUISSE BIO RAISIN</p>	<p>OEUF DUR BIO MAYONNAISE POISSON MAREE FRAICHE SAUCE À L'ANETH BOULGOUR HARICOTS VERTS BIO À L'AIL CANTAL AOP CRÈME DESSERT AU CAMEL</p>	<p>CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE SAUCE AUX TROIS FROMAGES MACARONI BIO POÊLÉE DE LÉGUMES CARRÉ FRAIS COMPOTE DE FRUITS</p>
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre					
<p>SALADE VERTE AU MAÏS OMELETTE BIO À LA CIBOULETTE BLE RATATOUILLE CAMEMBERT CRÈME DESSERT À LA VANILLE</p>	<p>PIZZA MARGHERITA SAUTÉ DE VEAU AU PAPRIKA RIZ BIO GRATIN DE BROCOLIS TOMME NOIRE POMME</p>	<p>CELERI REMOULADE TAJINE DE POULET BBC AU CITRON SEMOULE BIO LÉGUMES DU TAJINE MUNSTER AOP BROWNIE AU CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTES RAPEES BIO PÂTES BOLOGNAISES (BOEUF BIO) VACHE QUI RIT BIO BANANE BIO</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE (VIANDE FRANCAISE) ET CONDIMENTS POISSON MAREE FRAICHE SAUCE CITRONNÉE POMMES SAUTEES LOCALES ÉPINARDS À LA CRÈME PETIT SUISSE NECTARINE</p>					

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

