

#### Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

	Repas mexicain			
Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Mercredi 5 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
Carottes et chou blanc façon Coleslaw	Guacamole et ses toasts	🍪 Céleri rave râpé , Vinaigrette	Potage de légumes	Saucisson à l'ail (viande française)
Sauce carbonara (Lardons CE2)	Chili con carne	Pavé fromager , Sauce Napolitaine	Carbonade flamande (boeuf local)	Filet de merlu MSC , Sauce tajine
Macaroni BIO	⊚ Riz BIO	© Cœur de blé BIO © Haricots verts à l'ail	Frites fraîches locales  , Pommes de terre rissolées Chiffonnade de salade verte BIO	Semoule BIO  Légumes de  couscous d'hiver
Brie BIO	Suisse nature	Bûchette au lait mélange	Mimolette	Édam BIO
Crème dessert vanille	Churros au coulis de chocolat	Fromage blanc BIO  au miel	Flan pâtissier	Pomme BIO

Légende : **Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - ®** Recettes has carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

## Menus SCOLAIRE VILLE DE FEIGNIES Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Carottes râpées locales , Vinaigrette	Rosette (viande française) et cornichons	Vinaigrette , Betteraves BIO	Chou blanc râpé aux noix et emmental	Velouté aux choux- fleurs
Sauté de poulet BBC , Sauce créole	Rôti de porc BBC , Jus lié au thym et au citron	Lasagnes aux épinards, chèvre et ricotta	Sauté de boeuf local au spéculoos	Poisson frais du moment , Sauce estragon
© Cœur de blé BIO © Petits pois au jus	Semoule BIO Brocolis gratinés	Chiffonnade de salade verte BIO	Frites fraîches locales  , Pommes de terre sautées Duo de carotte et panais Bio poêlés	Riz BIO Haricots verts sautés
Édam BIO	Suisse nature	Camembert BIO	Brie BIO	Mimolette
Compote de pommes	Poire	Fromage blanc BIO à la cassonade	Gâteau au yaourt du chef	Banane BIO au chocolat

Légende : **Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -** Recettes has carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

## Menus SCOLAIRE VILLE DE FEIGNIES nu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novemb

## Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Lundi 10 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Salade fromagère	Carottes râpées locales , Vinaigrette	<b>Œuf dur BIO</b> , Sauce cocktail	Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï
Colombo de colin MSC	Sauté de boeuf local à la moutarde douce	Emincé de pois et blé , Sauce cajun	Saucisse fumée locale , Sauce tomate basilic
Pomme de terre locales  persillées  Poêlée de légumes	Torti BIO  Haricots beurre persillés	Riz BIO Brocolis	Purée de pommes de terre Gratin de choux fleurs
Gouda BIO	Yaourt nature BIO	Saint Paulin	Chanteneige BIO
Fromage blanc fermier nature , Confiture de fraises	acceptable Cake vanille du chef	Clémentine BIO	Crème dessert pralinée

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 
Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000000000 € - RCS LIIIe Métropole - 477 181 010 - Sides social : 394 neu du Général de Gaulle - 59370 Monte en Barooul

### Menus SCOLAIRE VILLE DE FEIGNIES

## Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

				Repas semaine de réduction des déchets
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Radis , Sauce fromage blanc ciboulette	Salade de lentilles blondes au persil	Carottes et chou rouge façon coleslaw	Pâté de foie (Viande française)	Velouté de potiron
Blanquette de veau	Sauce aux 3 fromages	Fajitas au <mark>boeuf haché</mark> bio	Gratin de colin MSC à la normande	Chipolata aux herbes
<ul><li>Riz BIO</li><li>Jardinière de légumes</li></ul>	Penne BIO Salsifis à l'étuvé	Chiffonnade de salade verte BIO		Frites fraîches locales, Potatoes au paprika Chiffonnade de salade verte BIO
Vache qui rit BIO	Suisse nature	Camembert BIO	Saint Paulin	Fromage
Crème dessert au chocolat	Ananas frais	Yaourt nature BIO	Salade de fruits	论 Pain Perdu

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🚳 Recettes

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

## Menus SCOLAIRE VILLE DE FEIGNIES Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Mercredi 3 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
Betteraves BIO , Vinaigrette	Velouté de poireaux	Pâté de campagne (viande française) , Cornichon	Céleri rave râpé , Vinaigrette	Toast au Maroilles AOP
Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette	Sauté de boeuf local aux olives	Sauté de dinde BBC , Sauce forestière	Bolognaise au boeuf	Calamars à la romaine , Sauce Tartare
Chiffonnade de <mark>salade</mark> verte BIO , Vinaigrette à la ciboulette	<ul> <li>Cœur de blé BIO</li> <li>Carottes locales au cumin</li> </ul>	Boulgour BIO Poêlée de légumes d'Hiver	Penne BIO  courgettes sautées à l'ail	Frites fraîches locales  , Pommes de terre rissolées Chiffonnade de salade verte BIO
Chèvre BIO	Mimolette	Yaourt nature BIO	Édam BIO	Saint Nectaire AOP
Yaourt aux fruits	Banane BIO	Orange BIO	Clafoutis à la griotte	Crème dessert au caramel

Légende : **Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - ®** Recettes has carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Menus SCOLAIRE VILLE DE FEIGNIES Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Damas fastif

			Repas festif	
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Velouté de potiron BIO	Crêpe aux champignons	Céleri rave râpé , Vinaigrette	Pâté en croûte	Soupe à l' oignon
Mac'and'cheese BIO	Carbonade flamande (boeuf local)	Risotto de chorizo, Parmesan AOP	Sauté de pintade , Sauce aux airelles	Poisson frais , Sauce aux épices
Chiffonnade de salade verte BIO	Pommes de terre vapeur locales Haricots beurre à l'ail	Carottes locales à la crème	Pommes pins	Semoule BIO  Légumes de couscous d'hiver
Yaourt nature BIO	Saint Paulin	Gouda BIO	Cantal AOP	Yaourt nature BIO
Compote de pommes BIO	Banane BIO	Liégeois à la vanille	Bûche de Noël	Clémentine BIO

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 
Recettes

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



### Menus SCOLAIRE VILLE DE FEIGNIES

### Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Crème de céleris	Pomelos rose	Champignons à la ciboulette , Sauce au fromage blanc	Salade de perle au maïs , Vinaigrette	Mousse de foie forestière , Cornichon
Saucisse de Toulouse , sauce Dijonnaise	Emincé de poulet BBC , Sauce aux épices	Boeuf local à la provençale	Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic	Colin MSC pané , Sauce Tartare
<ul><li>Lentilles cuisinées</li><li>Pommes de terre vapeur locales</li></ul>	Frites fraîches locales  , Pommes de terre sautées  Julienne de légumes	Torti BIO	Semoule BIO Brocolis à l'ail	Riz BIO Épinards à la crème
Petits suisses nature BIO	Gouda BIO	Tomme noire	Brie BIO	Emmental BIO
Poire HVE	Crème dessert pralinée	Cookie	Pomme	Salade de fruits

Légende : **Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -** 
Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 ( - RCS LITE Métropole : 477 181 010 - Silege social : 384 na du Général de Gaulle - 593 70 Mons en Barcout.