

MENU CAPINGHEM



local



maison

végé



6 au 10 Novembre 2023

13 au 17 Novembre 2023

20 au 24 Novembre 2023

27 Novembre au 1^{er} Décembre 2023

LUNDI

Pilon de poulet rôti
Semoule/méli meli de légumes
St paulin/petit moulé
Entremet chocolat
Flan vanille caramel

Grilladou de bœuf au paprika
riz/petits pois
Brie/pavé demi sel
Compote de pomme
Compote cassis

Couscous végétarien
Tomme blanche /Fraidou
Mousse chocolat
Mousse framboises

Betterave aux pommes
 Chou blanc vinaigrette
Lasagnes bolognaise
 Salade de verte
Crème vanille
Crème caramel

MARDI

Œuf macédoine
Salade colombienne
 Roti de porc au curry
(feuilleté de poisson)
riz/carottes
Fromage blanc confiture de fraises
Fromage blanc nature sucré

Carottes râpées
Chou fleur vinaigrette
Filet de colin meunière
purée /poireaux
Fromage blanc à la mangue
Yaourt aromatisé

Crêpe au fromage
Jambon braisé sauce barbecue
(nuggets de poisson)
Penne /brunoise
Orange /Banane

céleri rémoulade
 Poireaux vinaigrette
Saucisse fumée
 Pommes de terre /chou fleur gratin
Velouté au fruit
Yaourt nature sucre

MERCREDI

Pizza au fromage
Hache de veau sauce forestière
Pommes sautée /julienne de légumes
Compote

Kefta d'agneau aux épices
Semoule /brocolis
mimolette
Crème dessert chocolat

Potage au aux légumes
Gratin savoyard
Salade
Fromage blanc sucré

macédoine
Pané de poisson
riz:/poêlée de légumes
Tarte flan

JEUDI

Velouté de potiron
Penne bolognaise
Emmental râpé
Pomme /banane

Smoothie à la betterave
Salade verte croutons
Boulettes de soja
boulgour/poêlée de légumes
Gâteau marbré
Roulé fruit rouge

[Animation :La victoire dans l'assiette](#)
Velouté d'asperges et croutons
Poulet croustillant au flocon d'avoine
Purée de patate douce
Poêlée de carottes brocolis
Cake au miel cannelle

Colombo de volaille
Pommes sautée/petits pois
mimolette/st morêt
Banane/pomme

VENDREDI

Céleri vinaigrette
Salade verte aux noix
chipolatas
(filet de colin)
purée/duo haricots
Gâteau yaourt
Roulé aux fruit

Duo saucissons
Pamplemousse
Escalope de poulet sauce mimolette
coquillettes/brocolis
Ananas/Orange

Blanquette de colin
Riz/épinards
Chèvre/fromage à tartiner
Compote tous fruit
Compote pomme

Veloute carotte coco
Galopin de veau sauce tomate
Coudes /haricots vert
Éclair au chocolat

MENU CAPINGHEM

végé



local



maison



4 au 8 décembre 2023

11 au 15 décembre 2023

18 au 22 décembre 2023

LUNDI

Sauté de dinde sauce pois cassés
Pépinettes /carottes
Edam/vache qui rit
Entremet chocolat
entremet vanille caramel

Céleri rémoulade aux pommes
Chou rouge à la mangue
Saucisse de volaille
Riz cantonais
Compote de pomme
Compote banane

Carottes râpées et ½ œuf
Haricots vert et ½ oeuf
Raviolis de volaille et fromage râpé
Mousse chocolat
Mousse framboises

MARDI

Salade verte au surimi
Choux fleur mimosa
Roti de porc au jus
Pommes de terre /gratin de blettes
Clémentine /pomme

Hachis parmentier
Salade verte
Brie/fromage frais
Liégeois chocolat
Liégeois vanille

Tarte fromages
Emincé de dinde à la crème
Boullgour /petits pois carottes
Fromage blanc spéculos
Fromage blanc tagada

MERCREDI

Blanquette de colin
riz:/poireaux
Camembert
Tarte flan

Betteraves aux pommes
Pates carbonara
Fromage rapé
Fromage blanc spéculos

Velouté tomate vermicelles
Saucisse francfort
Purée/brocolis
Compote de pomme

JEUDI

Pâté de foie
Carottes râpées
Boulettes de bœuf sauce tomate
Macaronis/brocolis
cake courgettes chocolat

Gnocchi à la napolitaine
Emmental râpé
Gâteau au yaourt
Tarte flan

Repas de Noel

VENDREDI

REPAS CME
Œuf macédoine
Tacos au bœuf-salade
Gaufre chocolat chantilly

Animation découverte « légumes anciens »
Potage au panais
Nuggets de volaille
Coquillettes /piperade
Banane
Clémentine

Pané de poisson
Riz/brunoise
Petit louis
Gâteau anniversaire