

Menus du 05 janvier au 06 mars 2026
RESTAURANT SCOLAIRE DE LIGUGE



Légende :

Produits Bio

Produits Labelisés

Produits Pêche durable

Produits Local

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
BETTERAVES BIO, VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES, VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES AU MAIS, VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON	MACÉDOINE DE LÉGUMES, VINAIGRETTE
CHIPOLATAS AUX HERBES	CHILI SIN CARNE POIS BIO	SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE	PÊCHE DU MOMENT MSC, SAUCE CITRON	ÉMINCÉ DE DINDE CONCASSÉ DE TOMATES AU BASILIC,
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ IGP	BUTERNUT ROTIÉ	CHOUX FLEURS EN GRATIN	BLÉ AUX OIGNONS
EMMENTAL BIO	TOMME NOIRE	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	BRIE	YAOURT NATURE BIO
FRUIT DE SAISON	DUO DE COMPOTE DE POMME ET FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS FRANGIPANE	FRUIT DE SAISON

CHANDELIER				
lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
POTAGE DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES LOCALES, VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	CÉLERI RAVE EN RÉMOULADE AU CURRY	SALADE DE PERLES AU MAIS, VINAIGRETTE
FRICASSÉE DE COLIN MSC GRATINÉ, SAUCE TOMATE	TARTIFLETTE AUX POMMES DE TERRE	COLOMBO DE POULET LOCAL	JAMBALAYA DE HARICOTS ROUGES ET LÉGUMES, ET RIZ	ESCALOPE VIENNOISE, SAUCE TOMATE
BROCOLIS BIO POËLÉS	SALADE VERTE	COQUILLETTES BIO	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME	BUCHETTE DE CHÈVRE LOCAL
ÉDAM	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE BIO	FRUIT DE SAISON
CRÊPE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	CRÈME CARAMEL DU CHEF	BANANE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS, VINAIGRETTE THAÏ	SALADE DE RIZ AU THON	CAROTTES RÂPÉES LOCALES, VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS	CRÊPE AU FROMAGE
SAUTÉ DE POULET FORESTIÈRE	PÊCHE DU MOMENT MSC, SAUCE AUX HERBES FRAICHES ET AIL	BOLOGNAISE AU BOEUF	PARMENTIER DE PATATES DOUCES ET LENTILLES CORAIL	RÔTI DE PORC LOCAL, JUS LIÉ VIANDE
POTATOES AU PAPRIKA	HARICOTS BEURRE À L'AIL	TORTIS BIO		CAROTTES LOCALES GLACÉES
GOUDA	ÉDAM	CAMEMBERT BIO	BUCHETTE DE CHÈVRE LOCAL	SAINT PAULIN
YAOURT AUX FRUITS LOCAL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES ET BANANE DU CHEF	CRUMBLE AUX POMMES, POIRES ET SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
POTAGE DE LÉGUMES	MOUSSE DE FOIE	BETTERAVES BIO AUX POMMES, VINAIGRETTE	CHIFFONNADE DE BATAVIA AU MAIS, VINAIGRETTE	POIREAUX RÔTIS FAÇON GRIBICHE
CHIPOLATAS LOCALES AUX HERBES	AIGUILLETTES DE POULET, SAUCE TOMATE FAÇON POLPETTE	FLAMMEKUECHE	CURRY DE POIS CHICHES	BRANDADE DE COLIN MSC
PENNES BIO	CHOUX-FLEURS RÔTIS AU PAPRIKA	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	MACHE VINAIGRETTE
BRIE BIO	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	SAINT PAULIN	GOUDA	YAOURT NATURE BIO
FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

ITALIE				
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
ŒUF DUR MAYONNAISE	CÉLERI RAVE RÂpé, VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES CORNICHONS ET PERSIL, VINAIGRETTE	MORTADELLE	POTAGE PARMENTIER
PAELLA VÉGÉTARIENNE	BEIGNETS AU POISSON, SAUCE TARTARE	SAUCISSE DE TOULOUSE	PIZZA AU POULET	SAUTÉ DE BOEUF AU CURRY LOCAL
MIMOLETTE	SEMOULE BIO	FONDUE D'ÉPINARDS BIO À LA CRÈME	CHIFFONNADE DE SALADE VERTE BIO	CAROTTES LOCALES AU CUMIN
CRÈME DESSERT À LA VANILLE	TOMME NOIRE	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	BRIE BIO	YAOURT NATURE BIO
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCAL AU COULIS DE FRUITS ROUGES	TIRAMISU AU SPÉCULOOS	BANANE À LA CRÈME ANGLAISE

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BLÉ ET MAIS,	CHOU BLANC AUX POMMES, SAUCE FROMAGE BLANC ET CURRY	VELOUTÉ DE BUTTERNUT	BETTERAVES BIO, VINAIGRETTE
COUSCOUS VÉGÉTARIEN	BOULETTES AU BŒUF À L'ORIENTALE	RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE POULET LOCAL AUX OLIVES	PARMENTIER DE COLIN MSC
SEMOULE BIO/LÉGUMES COUSCOUS	CHOUX FLEURS BIO GRATINÉS	POMMES DE TERRE LOCALES SAUTÉES	HARICOTS BEURRE À L'AIL	SALADE VERTE
CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	EMMENTAL BIO	YAOURT NATURE BIO
FRUIT DE SAISON	LIÉGOIS À LA VANILLE	CRÈME AUX ŒUFS DU CHEF	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON

lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
BETTERAVES, VINAIGRETTE	NEMS AUX LÉGUMES	RADIS NOIR RÂpé SAUCE RÉMOULADE	VELOUTÉ AUX CHOUX-FLEURS	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES
FISH AND CHIP'S DE COLIN MSC DU CHEF, SAUCE TARTARE	FILET DE POULET À LA CHINOISE	JAMBON BRAISÉ	BOULETTES À L'AGNEAU, SAUCE NAPOLITAINE	PASTASOTTO AUX BROCOLIS ET GORGONZOLA AOP
FRITES	RIZ CANTONNAIS / PETITS POIS	PANAIS EN PERSILLADE	SEMOULE BIO/LÉGUMES COUSCOUS	COQUILLETTES BIO
CAMEMBERT BIO	MIMOLETTE	SAINT NECTAIRE AOP	ÉDAM	YAOURT NATURE BIO
FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN À LA COCO	SEMOULE AU LAIT DU CHEF	FLAN NAPPÉ AU CARAMEL	COMPOTE DE POMMES ET CANNELLE

Ap Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 -