



Menus du restaurant scolaire École Sainte Colombe et Saint Roch - Armentières



lundi 03 novembre fêtons les Hubert	mardi 04 novembre fêtons les Charles	jeudi 06 novembre fêtons les Bertille	vendredi 07 novembre fêtons les Carine
	BETTERAVES VINAIGRETTE 	CAROTTES LOCALES RÂPÉES 	CÉLERI RÉMOULADE
	MACEDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE AUX CROUTONS	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE
GRATIN DE RAVIOLIS	PÂTES BOLOGNAISES 	PANÉ FROMAGER	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
SALADE VERTE	TORSADES	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA 	PIPERADE
	HARICOTS VERTS	PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF
PETIT SUISSE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS 	CAKE À LA NOIX DE COCO DU CHEF 
FRUIT DE SAISON	DONUTS	MOUSSE CHOCOLETO	YAOURT AROMATISÉ

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire École Sainte Colombe et Saint Roch - Armentières



lundi 10 novembre fêtons les Léon	mardi 11 novembre fêtons les Armistice 1918	jeudi 13 novembre fêtons les Brice	vendredi 14 novembre fêtons les Sidoine
VELOUTE DUBARRY (CHOU-FLEUR)		LENTILLES EN PERSILLADE 	VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL 
SALADE D'AVOCATS		HARICOT BEURRE SAUCE BULGARE	AVOCAT VINAIGRETTE
RÔTI DE DINDE SAUCE AUX HERBES		JAMBON BLANC	CALAMAR A LA ROMAINE
FONDUE DE POIREAUX		POMMES RISSOLÉES	CAROTTES LOCALES AU JUS 
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE		SALADE VERTE	SEMOULE AUX EPICES
FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAKE CHOCOLAT DU CHEF 
FLAN CAMEL		CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire École Sainte Colombe et Saint Roch - Armentières



			REPAS ORANGE
lundi 17 novembre fêtons les Elisabeth	mardi 18 novembre fêtons les Aude	jeudi 20 novembre fêtons les Edmond	vendredi 21 novembre fêtons les Prés. Marie
SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES ET CORNICHONS  OEUF MIMOSA	SALADE DE RADIS MACÉDOINE À LA VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES SALADE DE CHOU	VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL POMELOS
NORMANDIN AU VEAU SAUCE FROMAGERE	ROTI DE PORC MAYONNAISE 	BLANQUETTE DE POISSON MSC 	SAUTÉ DE DINDE SAUCE À L'ORANGE
BROCOLIS RIZ CRÉOLE	POMMES DE TERRE GRENAILLES SALADE VERTE	PENNE AU BEURRE PETITS POIS AU JUS	CAROTTES LOCALES RÔTIES RIZ CREOLE
SALADE D'AGRUMES COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ	BAR À YAOURT LOCAL  FRUIT DE SAISON	MIMOLETTE FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire École Sainte Colombe et Saint Roch - Armentières



REPAS A THEME LES FLANDRES

lundi 24 novembre fêtons les Flora	mardi 25 novembre fêtons les Catherine	jeudi 27 novembre fêtons les Séverin	vendredi 28 novembre fêtons les Jacq. De la M.
TOAST FAÇON WELSH	CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES LOCALES 	POTAGE POIREAU	OEUF MIMOSA
CHOUPE À L'OIGNON	CERVELAS EN PERSILLADE	MACEDOINE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE HARICOTS ROUGES
OMELETTE A CH'MAROILLES 	CORDON BLEU SAUCE TOMATO	PIZZA MOZZARELLA 	COLIN MSC SAUCE KETCHUP
FRITES	SALSIFIS A L'AIL	SALADE CAPRICE	POMME DE TERRE LOCALES AUX OIGNONS 
SALADE DE CHICONS	PENNE		PATATE DOUCE
FROMAGE BLANC AL CAHCONADE	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	BROWNIE DU CHEF 
CRUMBLE POMMES ET POIRES SPÉCULOOS	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire École Sainte Colombe et Saint Roch - Armentières

lundi 01 décembre fêtons les Florence	mardi 02 décembre fêtons les Viviane	jeudi 04 décembre fêtons les Barbara	vendredi 05 décembre fêtons les Gérald
FRIAND FROMAGE	MOUSSE DE FOIE CORNICIONS	POTAGE CAROTTE	CELERI LOCAL RÉMOULADE AU CURRY 
SARDINE A L'HUILE	SALADE D'ENDIVES LOCALES 	SALADE DE QUINOA ET LÉGUMES	SALADE DE MAIS
PAUPIETTE AU VEAU BASQUAISE	POULET LOCAL AUX HERBES DE PROVENCE 	CROQUETTE DE BLE SAUCE KENTUCKY 	PÊCHE DU JOUR 
COEUR DE BLÉ	PÂTES	CHOU FLEUR AU GRATIN	BOULGHOUR CURRY
PETIT POIS TOSCANI	POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNAUX	POMME DE TERRE LOCALE ROTI 	ACHARD DE LÉGUMES
SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	GÂTEAU ROULÉ DU CHEF À LA CONFITURE 
YAOURT SUCRE	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus du restaurant scolaire École Sainte Colombe et Saint Roch - Armentières

lundi 08 décembre fêtons les Conception	mardi 09 décembre fêtons les Pierre	jeudi 11 décembre fêtons les Daniel	vendredi 12 décembre fêtons les Jean
CRUDITES VARIES	POTAGE AUX LEGUMES	MACEDOINE DE LEGUMES	BETTERAVES ROUGES
SALADE MIKADO	PÂTE DE CAMPAGNE	OEUF DUR A LA RUSSE	SALADE DE CHOU ROUGE LOCAL 
COUSCOUS MERGUEZ	SAUTÉ DE POULET LOCAL FAÇON MARENGO	CHEESE'TIFLETTE 	SAUCISSE VIENNOISE
SEMOULE	POMMES DE TERRE LOCALES AUX EPICES 	SALADE COMPOSEE	FRITES
LÉGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS	TORSADE	SALADE
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	GATEAU PEPITTES DE CHOCOLAT DU CHEF 
PAIN D'EPICE	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 



api

Menus du restaurant scolaire École Sainte Colombe et Saint Roch - Armentières



REPAS ROUGE		REPAS DE NOËL	
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
fêtons les Ninon	fêtons les Alice	fêtons les Gatien	fêtons les Urbain
BETTERAVES ROUGES	POTAGE DE LÉGUMES LOCAUX	CRUDITES VARIEE	
SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULE DE CHOU FLEUR	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	
POISSON PANE MSC SAUCE AURORE 	PASTA PARTY POULET CURRY	BAR A PIZZA 	
RIZ EPICÉ	PENNE		
HARICOTS ROUGES	RATATOUILLE HIVERNALE		
FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	
COMPOTE DE FRUITS	DONUT'S	BEIGNET CHOCOLAT	

Produits Bio



Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local

