



Restauration scolaire de Fretin

Menus du 6 Janvier au 7 Mars 2025

Légende :


- REGIONAL
- BIO
- DESSERT DU CHEF
- VEGETARIEN
- LABEL

Le menu souligné correspond au menu des maternels



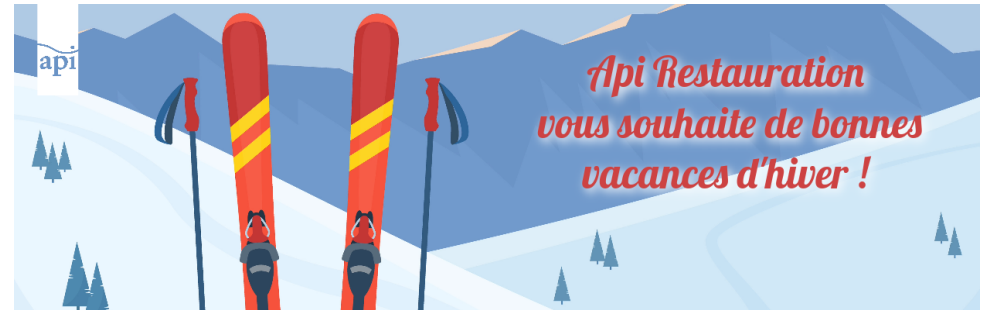
Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

BONNE ANNÉE 2025

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
OEUF DUR MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	EPIPHANIE TOAST A LA SARDINE	VELOUTÉ DE POTIRON
OU OEUF DUR MIMOSA	OU CÉLERI RÉMOULADE	OU POIREAUX VINAIGRETTE	OU TOAST AU SURIMI	OU VELOUTÉ DE LÉGUMES
PENNE	CHILI DE PATATES DOUCES ET HARICOTS ROUGES	SAUTÉ DE PORC* A LA MOUTARDE	EMINÉ DE DINDE FACON ARRABBIATA	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
A LA CARBONARA	RIZ CREOLE	FRITES	SEMOULE	PURÉE DE POMMES DE TERRE
(LARDONS)		HARICOTS VERTS À L'AIL	CAROTTES BRAISÉES	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
EMMENTAL RÂPÉ	COMTÉ	VACHE QUI RIT	BRIE	MIMOLETTE
BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME	GALETTE DES ROIS FRANGIPANE OU POMME	LIÉGEOIS VANILLE
OU POIRE	OU CRÈME DESSERT VANILLE	OU ANANAS		OU LIÉGEOIS CHOCOLAT

lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
BROCOLIS A LA VINAIGRETTE	TOASTS AU THON	SALAMI ET CONDIMENTS	VELOUTÉ DE CAROTTES	SALADE DE PERLES DE PÂTES AU PESTO
OU CHOU FLEUR A L'ÉCHALOTE	OU TOASTS DE MOUSSE DE FOIE	OU SAUCISSON A L'AIL	OU CRÈME D'ASPERGES	OU SALADE DE PERLES DE PÂTES AU SURIMI
TARTIFLETTE	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE	QUICHE	TORTELLINI	BOURGUIGNON DE BOEUF
(LARDONS ET REBLOCHON)	PURÉE	AU POULET	RICOTTA ÉPINARDS	FRITES
SALADE VERTE VINAIGRETTE	CHOUX DE BRUXELLES	SALADE	SAUCE FROMAGÈRE	LÉGUMES DU BOURGUIGNON
MIMOLETTE	SAINT NECTAIRE	VACHE QUI RIT	EMMENTAL RÂPÉ	SAMOS
CHOIX DE YAOURTS	FROMAGE BLANC SPECULOOS	ROULÉ A LA FRAISE	BANANE CHOCOLAT	SEGMENTS DE MANDARINE
AROMATISÉS	OU FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	OU ROULÉ AU CHOCOLAT	OU BANANE CARAMEL	OU SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
SALADE DE COQUILLETES	PANAIS REMOULADE	PIZZA AU FROMAGE	POTAGE AUX POIREAUX	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON
OU SALADE DE HARICOTS ROUGES	OU SEGMENTS DE POMELOS	OU QUICHE AU FROMAGE	OU VELOUTÉ DE CAROTTES	OU ROSETTE ET CONDIMENTS
FILET DE POISSON SAUCE À L'ÉCHALOTE	RÔTI DE PORC* AU JUS	BOLOGNAISE	GNOCCIFLETTE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS
POMMES RISSOLÉES	BLÉ TOMATÉ	(BOEUF)	SALADE	RIZ PILAF
GRATIN DE CHOU-FLEUR	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	TORTI	PETIT MOULE	CAROTTES FAÇON VICHY
CHANTENEIGE	GOUDA	EMMENTAL RÂPÉ	CHOIX DE YAOURTS	KIWI
FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE	POIRE AU SIROP	GÂTEAU AU YAOURT	AUX FRUITS	OU CLÉMENTINE
OU FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	OU COCKTAIL DE FRUITS	OU MARBRÉ AU CHOCOLAT		



lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
SALADE VERTE AU FROMAGE	WRAP AU JAMBON-FROMAGE	CHOU ROUGE RÂPÉ	SALADE D' ENDIVES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE PANAIS
OU SALADE VERTE AUX CROÛTONS	OU WRAP AU THON	OU COLESLAW	OU SALADE DE MÂCHE À LA MIMOLETTE	OU VELOUTÉ DE COURGETTES
BOULETTES SAUCE TOMATE BASILIC	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	JAMBON BRAISÉ	CALAMARS A LA ROMAINE	CHEESEBURGER (STEAK HACHE)
SEMOULE SAUCE TOMATE	PÂTES	HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE	RIZ	FRITES LOCALES
PETITS POIS AU JUS	AUX LÉGUMES D'AUTOMNE	POMMES DE TERRE	EPINARDS A LA CREME	SALADE VERTE
BABYBEL	ET FROMAGE RÂPÉ	EDAM	BRIE	CANTAL
MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE	FLAN VANILLE CARAMEL	GÂTEAU AU CHOCOLAT	POIRE
OU MOUSSE NOIX DE COCO	OU COMPOTE DE PÊCHES	OU FLAN VANILLE	OU GÂTEAU AUX FRUITS	OU ORANGE

lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	REPAS BRETON	CAROTTES RÂPÉES AU MAÏS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE DE PERLES DE PÂTES AUX DES DE JAMBON
OU BETTERAVES MIMOSA	VELOUTÉ DUBARRY OU SOUPE DE LÉGUMES	OU CELERI VINAIGRETTE	OU SALADE DE LENTILLES	OU SALADE DE PERLES DE PÂTES AUX DES DE SURIMI
TORTILLA	GALETTE DE SARRASIN JAMBON CHAMPIGNONS	MEUNIÈRE DE POISSON BLANC SAUCE BEARNAISE	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE	ESCALOPE DE VOLAILLE A L'ORIENTALE
SALADE VERTE	SALADE VERTE	COEUR DE BLE	PENNE	SEMOULE
PONT L'ÉVEQUE	GOUDA	POËLÉE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS À L'AIL	MITONNÉ DE LÉGUMES RÔTIS
CHOIX DE YAOURTS	FAR BRETON NATURE	BRIE	EMMENTAL RAPE	CAMEMBERT
AROMATISÉS	OU CLAFOUTIS AUX FRUITS	KIWI	COMPOTE DE PÊCHES	LIÉGEOIS CHOCOLAT
		OU POIRE	OU COMPOTE DE POMMES	OU LIÉGEOIS CAFÉ

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA MAYONNAISE	POTAGE PARMENTIER	CHOU BLANC AUX POMMES SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY	FRIAND AU FROMAGE	CHANDELEUR
OU SALADE NIÇOISE	OU POTAGE DE BUTTERNUT	OU CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	OU FRIAND A LA VIANDE	CÉLERI RÉMOULADE OU CAROTTES RÂPÉES AU CITRON
SAUTÉ DE DINDE FACON BLANQUETTE	LASAGNES MOZZARELLA	FILET DE POISSON SAUCE CREME	HACHIS PARMENTIER	SAUCISSE FUMÉE
POMMES SAUTÉES	ET EPINARDS	RIZ CREOLE	(BOEUF)	POMMES FONDANTES
CAROTTES FAÇON VICHY	SALADE VERTE	COURGETTES À LA CREME	SALADE VERTE	CHOU ROUGE AUX POMMES
CAMEMBERT	PONT L'ÉVÈQUE	GOUDA	ROQUEFORT	BÛCHE DE CHÈVRE
ECLAIR VANILLE	CHOIX DE PETITS SUISSES AUX FRUITS	POMME AU FOUR A LA VERGEOISE	BANANE	CRÊPE À LA CONFITURE DE FRAÏSE OU CRÊPE AU SUCRE
OU ECLAIR AU CHOCOLAT		OU POMME AU FOUR AU CHOCOLAT	OU POIRE	

lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	BETTERAVES AU MAÏS	COLESLAW	POTAGE ST GERMAIN	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL
OU ROSETTE ET CONDIMENTS	OU MACÉDOINE MAYONNAISE	OU SEGMENTS DE POMELOS	OU POTAGE CRECY	OU OEUF DUR AU PAPRIKA
FILET DE HOKI SAUCE AURORE	BLANC DE VOLAILLE	CHIPOLATA AUX HERBES	PIZZA	BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE
RIZ PILAF	SAUCE AU MAROILLES	POMMES DE TERRE LENTILLES	TOMATES MOZZARELLA	FRITES
POËLÉE DE LÉGUMES	PÂTES	AUX CAROTTES	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE AU JUS
MIMOLETTE	EMMENTAL RÂPE	GOUDA	CHANTENEIGE	CANTAL
SALADE DE FRUITS ROUGES	BEIGNET AU CHOCOLAT	PETIT POT DE GLACE À LA FRAÏSE	POMME	CRÈME DESSERT CARAMEL
OU SALADE DE FRUITS	OU BEIGNET A LA POMME	OU AU CHOCOLAT	OU BANANE	OU FLAN CHOCOLAT

* Le porc provient de la Ferme de l'Ermitage à Beuvry la Forêt



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

