

Restaurant scolaire de Vitrv en Artois

Menus du 05 Janvier au 27 Février 2026



Repas à thème



lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	JAMBON CHAUD		OEUF DUR SAUCE MAYONNAISE EMINCE DE POULET SAUCE PAPRIKA	VELOUTÉ DE POTIRON POISSON MSC SAUCE TARTARE
RAVIOLIS	FRITES		CHOU FLEUR AU GRATIN	RIZ
FROMAGE	SALADE VERTE CREME DESSERT AU CHOCOLAT		POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME FROMAGE
FRUIT DE SAISON			GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE			CREPE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE LEGUMES VERTS
SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIERE	CORDON BLEU SAUCE TOMATE		MARMITE DE POISSON MSC AUX PETITS LEGUMES	OMELETTE A LA CIBOULETTE
COEUR DE BLÉ	FRITES		CAROTTES GLACÉES	SEMOULE
PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE		POMMES DE TERRE PERSILLÉES	RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES		SALADE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRÉ LOCAL

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA VINAIGRETTE	COLESLAW		ROSETTE LYONNAISE ET CORNICHONS	CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE
TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE EMMENTAL	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE TEX MEX		SAUTÉ DE BOEUF AU CURRY	FRICASSÉE DE COLIN MSC GRATINÉ
SALADE VERTE	FRITES FRAICHES		CAROTTES AU CUMIN	BROCOLIS À L'AIL
FROMAGE	HARICOTS VERTS À L'AIL		MACARONIS BIO	RIZ
CRÈME DESSERT A LA VANILLE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		COUPE BANANE CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
PAMPLEMOUSSE	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE		VELOUTÉ DE TOMATE	CAROTTES RAPÉES A LA VINAIGRETTE
BOULETTES AU BOEUF SAUCE ORIENTALE	PARMENTIER DE POISSON MSC		PAVÉ FROMAGER SAUCE TOMATE	POULET FACON BLANQUETTE
SEMOULE HVE	SALADE VERTE		PETITS POIS CAROTTES	LÉGUMES DE LA BLANQUETTE
LÉGUMES COUSCOUS	LÉGUMES		POMMES DE TERRE PERSILLÉES	COQUILLETES
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
YAOURT NATURE SUCRÉ LOCAL	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ AU CAREMEL

lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
SALADE VERTE VINAIGRETTE			CÉLERI RAVE EN REMOULADE	FRIAND AU FROMAGE
BOUCHÉE A LA REINE	SAUTÉ DE BOEUF CAROTTES ET CREME		SAUCE FROMAGERE	FILET DE LIEU MSC SAUCE CREME
RIZ BIO	FRITES		COQUILLETES BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR
FROMAGE	CAROTTES BRAISÉES		FROMAGE	DUO DE CHOU FLEUR ET BROCOLIS GRATINÉ
CREPE	FROMAGE		FRUIT DE SAISON	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON			YAOURT SUCRÉ

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
CAROTTES RAPÉES A LA VINAIGRETTE	ENDIVES AUX POMMES VINAIGRETTE		MACÉDOINE	
CORDON BLEU DE DINDE	FILET DE HOKI SAUCE A L'ÉCHALOTE		QUICHE AU FROMAGE	CASSOULET
COEUR DE BLÉ	POMMES DE TERRE PERSILLÉES		SALADE VERTE VINAIGRETTE	POMMES DE TERRE VAPEUR
RATA DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVE		FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE		YAOURT NATURE SUCRÉ LOCAL	
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT			SALADE DE FRUITS

lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
MACÉDOINE DE LÉGUMES A LA VINAIGRETTE	CÉLERI RAVE RÂPÉ		PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	POTAGE DE LEGUMES
STEAK AU VEAU SAUCE PAPRIKA	SAUTÉ DE BOEUF BBC AUX CAROTTES		SAUTÉ DE POULET SAUCE AUX HERBES	FILET DE HOKI MSC SAUCE NANTUA
POMMES DE TERRE	PENNES		SEMOULE BIO	FONDUE DE POIREAUX
SALADE VERTE			MITONNÉ DE LÉGUMES ROTIS D'HIVER	RIZ PILAF
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	DONUT		SALADE DE FRUITS FRAIS	LIÉGEOIS VANILLE

lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
COLESLAW	VELOUTÉ DE BUTTERNUT		POTAGE DE LEGUMES	CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE
PIZZA MARGARITA	ROTI DE PORC SAUCE AUX OIGNONS ROUGES		SAUTÉ DE POULET SAUCE FORESTIERE	SAUCISSE DE TOULOUSE
SALADE VERTE	CHOU FLEUR AU GRATIN		FRITES	RATA DE LEGUMES HIVERNALE
FROMAGE	POMMES DE TERRE VAPEUR		HARICOTS AU BEURRE PERSILLÉS	SEMOULE BIO
	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ LOCAL		FRUIT DE SAISON	GATEAU AU YAOURT