

Restaurant scolaire de Vitrv en Artois

Menus du 03 Novembre au 19 Décembre 2025



Repas à thème



lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE		COLESLAW	FRIAND AU FROMAGE
PATES BOLOGNAISE	OMELETTE		SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
PATES BIO	RIZ BIO		POMMES DE TERRE VAPEUR	BROCOLIS A L'AIL
FROMAGE	COURGETTE		HARICOTS VERTS	COEUR DE BLE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT AROMATISÉ		FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON

lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE			MACEDOINE DE LÉGUMES SAUCE MAYONNAISE	CÉLERI VINAIGRETTE
NORMANDIN AU VEAU SAUCE BARBECUE			ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CAJUN	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME
PETITS POIS AUX OIGNONS	FERIE		PURÉE DE POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX
POMMES DE TERRE RISSOLÉES			SALADE	RIZ BIO
FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUIT ROUGES			LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
CRÊPE FROMAGE	SAUCISSON À L'AIL		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES
PAVÉ FROMAGER	BOEUF CAROTTES		CARBONARA DE SAUMON MSC	AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE
COEUR DE BLÉ	POMMES DE TERRE PERSILLÉES		COQUILLETES BIO	RIZ BIO
RATA DE LÉGUMES HIVERNALE	FROMAGE		FONDUE D'EPINARDS À L'AIL	FROMAGE
FROMAGE	MOUSSE AU CHOCOLAT		FROMAGE	FRUIT DE SAISON
COUPE À LA BANANE ET AU CHOCOLAT			TARTE AUX POMMES	

lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
POTAGE DE LÉGUMES	MACÉDOINE		CÉLERI AU CURRY	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON VINAIGRETTE
TORTELLINIS RICCOTTA EPINARDS	SAUTÉ DE PORC BBC SAUCE BLANQUETTE		NUGGETS DE POULET	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE
SAUCE EMMENTAL	FRITES FRAICHES		POMMES NOISETTE	RIZ BIO
	HARICOTS AU BEURRE		SALADE	BROCOLIS AUX OIGNONS
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		CRÈME À LA VANILLE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
TARTIFLETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES		SALADE COMPOSÉE AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES
ENDIVES VINAIGRETTE	SAUTÉ DE POULET PAPRIKA		FILET DE HOKI MSC SAUCE AUX AGRUMES	BOLOGNAISE DE POIS BIO
	RIZ BIO		COEUR DE BLÉ	COQUILLETES BIO
	POÊLÉE MÉRIDIONALES		POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER	
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT		COUPE BANANE CAMEL	COOKIE DU CHEF

lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE		CAROTTES RÂPÉES À LA MALTAISE	PATÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
SAUCISSE DE VOLAILLE	ESCALOPE DE DINDE PANÉE		CARBONNADE FLAMANDE	FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE
LENTILLES VERTE AU JUS	NAVETS BIO		FRITES	TORTIS BIO
RATA DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	RIZ BIO		ENDIVE BRAISÉE	FONDUE D'EPINARDS À L'AIL
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE		COMPOTE	SALADE DE FRUITS

lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
SALADE DE MAIS	CELERI RAVE RÂPÉ		REPAS DE NOEL	POTAGE DE LEGUMES
LASAGNES AUX LEGUMES D'HIVER	SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE		MACÉDOINE BELLEVUE	CORDON BLEU DE DINDE
SALADE VERTE	POMMES DE TERRE VAPEUR		FILET DE POULET RÔTI	PURÉE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE	POTIMARRON ROTI		GRATIN DE POMMES DE TERRE - PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS VERTS
	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
POIRE AU CAMEL	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS		GLACE DE NOEL	FRUIT FRAIS