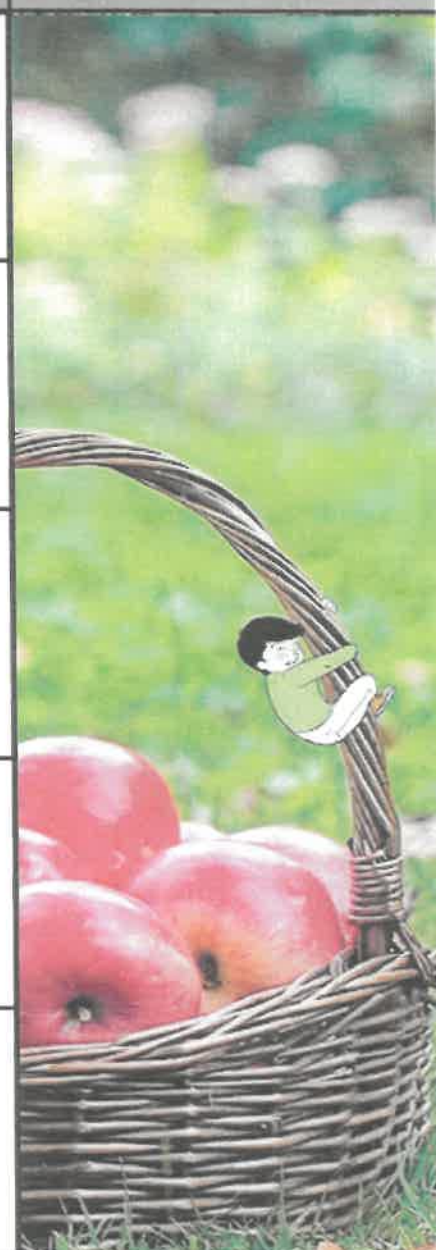


GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1
Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Menu tradition



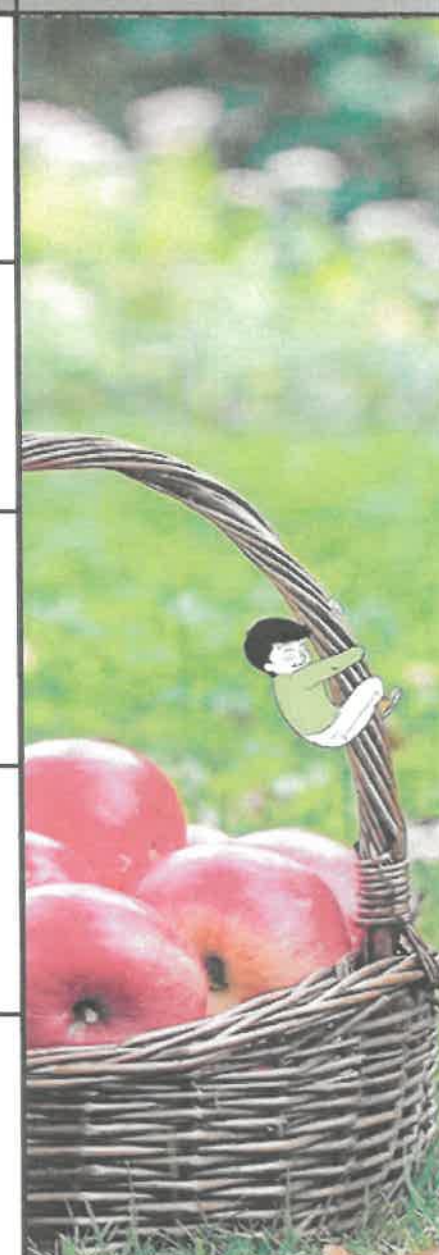
Lundi	<p>Céleri râpé  - Sauce rémoulade</p> <p>Gratin de pommes de terre et poireaux du Ternois au fromage à raclette </p> <p>Ile flottante - Crème anglaise</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Potage façon cultivateur </p> <p>Allumettes de porc - Sauce Arrabiata</p> <p>/Emincé végétal de fèves et pois Bio  - Sauce arrabiata</p> <p>Penne Bio </p> <p>Pomme HVE </p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Chou fleur - Sauce tartare</p> <p>Paupiette de veau  - Sauce niçoise</p> <p>/Boulettes de soja - Sauce niçoise</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Edam Bio </p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette au ketchup</p> <p>Hachis Parmentier de boeuf </p> <p>/Parmentier de poisson </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Flamiche au Maroilles (farine Bio)  </p> <p>Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Banane Bio </p> <p>*</p>

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1
Du 22/01/2024 au 26/01/2024

Menu tradition













Lundi	<p>Velouté de poireaux du Ternois (62) 🍷🍴</p> <p>Marmite de colin 🍷 - Sauce crustacés</p> <p>Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre 🍷</p> <p>Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux 🍷</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette persillée</p> <p>Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg - Cheddar en tranche</p> <p>/Pain Hot dog - Nuggets végétarien de blé - Cheddar en tranche</p> <p>Pommes de terre country</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Orange Bio 🍷</p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Taboulé (semoule Bio) 🍷 - dés de mimolette</p> <p>Sauté de porc 🍷 - Sauce aux oignons</p> <p>/Quenelles natures - Sauce aux oignons</p> <p>Haricots lingots du Nord Label Rouge 🍷🍴</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) 🍷</p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Omelette du chef au fromage 🍷🍴</p> <p>Coquillettes Bio 🍷 - Sauce tomate</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pont l'Evêque AOP 🍷</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Velouté de potimarron aux 4 épices 🍷</p> <p>Emincé de filet de poulet - Sauce normande</p> <p>/Fricassée de colin 🍷 - Sauce normande</p> <p>Riz de camargue IGP aux petits légumes</p> <p>Cake aux pépites de chocolat du chef (Farine Bio) 🍷🍴</p> <p>*</p>



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1
Du 29/01/2024 au 02/02/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Salade coleslaw </p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Kiwi Bio </p> <p>*</p>
Mardi	<p>Potage Dubarry </p> <p>Boulettes de boeuf  - Sauce tomate</p> <p>/Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce tomate</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) </p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs  - Vinaigrette</p> <p>Rôti de porc Label Rouge  - Sauce aigre douce</p> <p>/Galette végétarienne - Sauce aigre douce</p> <p>Brocolis HVE et pommes de terre </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Céleri râpé  - Sauce rémoulade</p> <p>Sauté de poulet   - Sauce façon blanquette</p> <p>/Marmite de merlu  - Sauce façon blanquette</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf </p> <p>Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette miel et balsamique</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC </p> <p>Épinards Béchamel à la vache qui rit</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Crêpe sucrée</p> <p>*</p>

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1
Du 05/02/2024 au 09/02/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron Carbonara de porc /Poisson MSC façon carbonara Coquillettes Bio Pomme HVE *</p>
Mardi	<p>Potage de légumes verts Fricassé de poisson MSC façon cotriade Boulghour Bio Flan vanille de Vieil Moutier (62) *</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage Sauté de bœuf - Sauce chasseur /Omelette nature - Sauce chasseur Lentilles Bio au jus Pommes de terre vapeur Fruit de saison *</p>
Jeudi	<p>Soupe à l'oignon Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre et butternut Gouda Bio *</p>
Vendredi	<p>Chou chinois - Vinaigrette aigre douce Sauté de porc - Sauce shoyu /Marmite de poisson - Sauce shoyu Riz cantonnais IGP Palet coco (farine Bio) *</p>

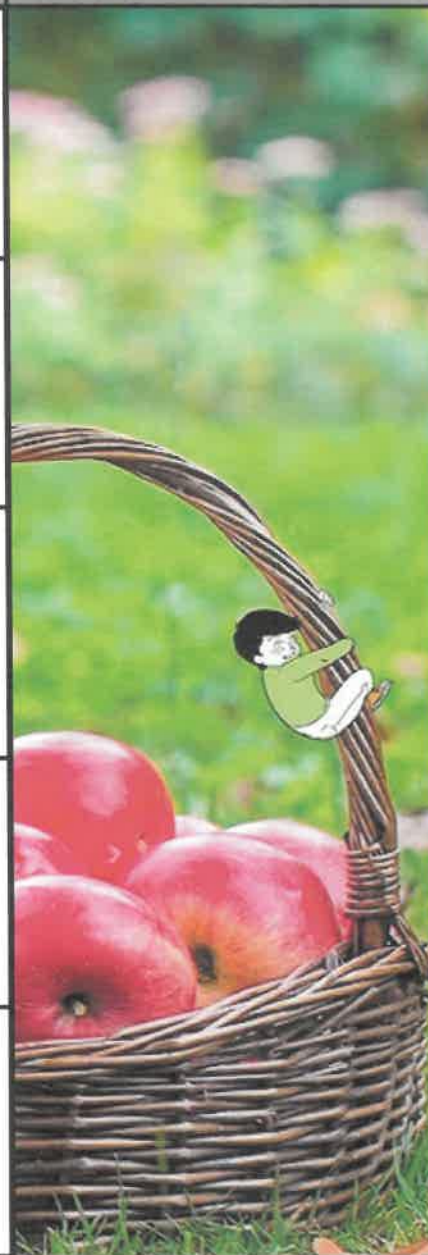


GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1
Du 12/02/2024 au 16/02/2024

Menu tradition

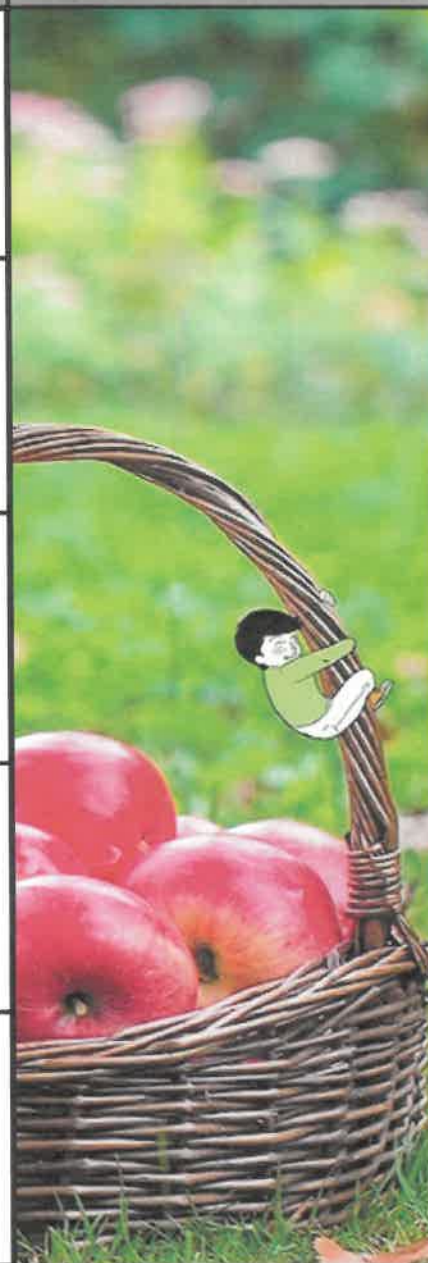



Lundi	<p>Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade Emincé de filet de poulet - Sauce curcuma /Emincé végétal de pois Bio 🍷 - Sauce curcuma Semoule Bio 🍷 Salade de fruits frais *</p>
Mardi	<p>Bouillon vermicelles comme chez mamie 🍷 Poisson pané 100 % filet MSC 🍷 Pommes de terre et carottes CE2 Béchamel 🍷 Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62) 🍷 *</p>
Mercredi	<p>Endives de la ferme du Mélantois 🍷 - Vinaigrette Omelette nature Frites des Hauts de France 🍷 Sauce ketchup Compote pomme Bio 🍷 *</p>
Jeudi	<p>Lasagnes de légumes à la provençale 🍷 Mimolette Yaourt sucré *</p>
Vendredi	<p>Feuilleté au fromage 🍷 Jambon blanc Label Rouge 🍷 /Bouchées mozzarella tomate basilic Gratin dauphinois Banane Bio 🍷 *</p>



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1
Du 19/02/2024 au 23/02/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Soupe de pois cassés </p> <p>Chili con carné /Chili sin carne</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf </p> <p>Vache qui rit Bio </p> <p>*</p>
Mardi	<p>Paté de campagne CE 2 </p> <p>/Oeuf dur - Sauce mayonnaise</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>/Nuggets végétarien de blé</p> <p>Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre </p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette</p> <p>Marmite de merlu  - Sauce à l'indienne</p> <p>Boulghour Bio </p> <p>Ile flottante - Crème anglaise</p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange</p> <p>Emincé végétal de pois Bio  - Sauce italienne</p> <p>Marcaronis Bio </p> <p>Emmental Bio râpé </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Soupe douceur à la tomate </p> <p>Rôti de porc Label Rouge  - Sauce à l'échalote</p> <p>/Quenelles natures - Sauce à l'échalote</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Gâteau à la vanille du chef (farine Bio)  </p> <p>*</p>