Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2026

Communauté de communes Pévèle-Carembault

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende : BIO — REGIONAL — LABELLISE

MSC (Marine Stewardship Council) : ce label MSC « pêche durable » permet d'attester que le poisson a été pêché dans le respect de l'environnement, en préservant les espèces et les écosystèmes marins. Il garantit également la traçabilité du produit, de l'océan à l'assiette.
CE2 (Certification Environnementale niveau 2) : second label que les exploitants peuvent obtenir après la CE1. Il s'appuie sur un cahier des charges composé de 16 réglementations et 25 points de contrôle liés à la préservation de la biodiversité, l'irrigation et la gestion des engrais et les produits phytosanitaires.
HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.
Repas Végétarien				Repas Végétarien
Velouté de carottes Bio Bolognaise à l'égréné végétal Bio Coquillettes Bio & emmental Bio râpé Orange Bio	Saucisse de filet de poulet sauce aux champignons (VG : croque fromager) Boulghour Bio Brocolis Bio à la béchamel Gouda Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux)	Filet de saumon (MSC) sauce au citron (VG : nuggets de blé) Riz Bio Haricots verts Bio Camembert Bio Poire	Sauté de porc sauce à la moutarde (VG : galette végétarienne du chef) Petits pois Bio Pommes de terre quartiers Vache qui rit Bio Mousse au chocolat du chef	Céleri râpé Bio rémoulade Tarte pommes de terre, oignons, fromages Bio (mimolette et emmental Bio) Salade verte Bio et vinaigrette Compote fraîche pomme Bio du chef
		Quatre-quart		

9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.
				Repas Végétarien
Filet de colin (MSC) sauce aurore (VG : œufs durs) Cœur de blé Bio Epinards Bio béchamel Mimolette Bio Ananas Bio	Betteraves Bio vinaigrette ciboulette Jambon blanc de porc sans nitrites (VG : nuggets de blé) Macaronis Bio & sauce béchamel Fromage blanc Bio et cassonade	Férié	Soupe de pois cassés Bio Blanquette de volaille (VG : boulettes végétariennes) Riz Bio Carottes Bio Cake à la fleur d'oranger du chef (lait et farine Bio, œufs MEA)	Pizza au fromage (emmental Bio) Omelette fraîche du chef (œufs MEA) Purée de pommes de terre et de légumes Bio Fromage blanc Bio et sucre Banane Bio

16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.
Repas Végétarien		Repas Végétarien		Bar à Soupe
Œuf dur Bio mayonnaise Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce tomate Emmental râpé Bio Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Aiguillettes de poulet sauce au curry (VG : galette végétarienne du chef) Cœur de blé Bio Haricots verts Bio Edam Bio Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux)	Céleri râpé Bio rémoulade Carottes et pois chiches Bio à l'orientale Semoule Bio Tarte au chocolat du chef (œuf et lait Bio)	Lasagnes au bœuf Bio du chef (VG : lasagnes à l'egrené végétal Bio du chef) Salade verte Bio et vinaigrette Tomette Bio locale Kiwi Bio	Velouté de potimarron Bio aux 4 épices (+ oignons frits + fromage blanc + croûtons (facultatif)) Chipolatas Label Rouge sauce rougail (VG : omelette du chef) Riz Bio Pomme
		Fruit de saison		

23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.
			Repas Végétarien	
Carottes râpées Bio vinaigrette Sauté de bœuf façon goulash (VG : boulettes végétariennes) Frites	Filet de poisson pané (MSC) (VG : nuggets de blé) Emincé de poireaux béchamel Boulghour Bio Gouda Bio Orange Bio	Haricots verts Bio en salade Saucisse de filet de poulet sauce tomate (VG : omelette du chef) Fusillis Bio Compote pomme Bio poire fraîche du chef	Parmentier de butternut à l'égrené végétal Bio Salade verte Bio et vinaigrette Chanteneige Bio Ananas Bio	Velouté de légumes Bio Rôti de porc sauce brune (VG : galette végétarienne du chef) Lentille aux carottes Bio Cake du chef aux pépites de chocolat (lait et farine Bio, œufs MEA)
		Gaufre		

30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.
		Repas Végétarien		Repas Végétarien
Céleri râpé Bio rémoulade Aiguillettes de poulet façon Tajine (VG : croque fromager) Semoule Bio Piperade de légumes Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux)	Betteraves Bio vinaigrette Jambon blanc de porc sans nitrites (VG : omelette du chef) Gratin dauphinois Clémentine Bio	Velouté de brocolis Bio Pizza aux 3 fromages (mozzarella, mimolette et emmental Bio) Salade verte Bio et vinaigrette Banane Bio	Filet de saumon (MSC) sauce nantua (VG : boulettes végétariennes) Cœur de blé Bio Petits pois Bio Mimolette Bio Gâteau aux poires du chef (lait et farine Bio, œufs MEA)	Galette végétarienne Bio du chef Purée de pommes de terre (lait Bio) Saint Nectaire AOP Crème à la vanille du chef (lait Bio)
		Pain au lait		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Aide UE à destination des écoles

Menus du 1er Septembre au 16 Octobre 2026

Communauté de communes Pévèle-Carembault

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende : BIO — REGIONAL — LABELLISE

MSC (Marine Stewardship Council) : ce label MSC « pêche durable » permet d'attester que le poisson a été pêché dans le respect de l'environnement, en préservant les espèces et les écosystèmes marins. Il garantit également la traçabilité du produit, de l'océan à l'assiette.
CE2 (Certification Environnementale niveau 2) : second label que les exploitants peuvent obtenir après la CE1. Il s'appuie sur un cahier des charges composé de 16 réglementations et 25 points de contrôle liés à la préservation de la biodiversité, l'irrigation et la gestion des engrais et les produits phytosanitaires.
HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.
		Repas de Noël des centres	Repas Végétarien	
Soupe de légumes Bio Chili con carne (égrené de bœuf et haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) (VG : chili sin carne) Riz Bio Kiwi Bio	Filet de colin (MSC) sauce aurore (VG : œufs durs) Chou fleur Bio à la béchamel Pommes de terre cubes Edam Bio Poire	Croisillon au fromage Sauté de poulet sauce aux marrons (VG : omelette du chef) Pommes rösties Haricots verts Bio Roulé straciatella du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette Pastachiches Bio (pâtes à la farine de pois chiches) à la sauce tomate Emmental Bio râpé Fromage blanc Bio et cassonade	Rôti de porc sauce aux oignons (VG : boulettes végétariennes) Boulghour Bio Epinards Bio béchamel Camembert Bio Compote pomme banane Bio fraîche du chef
		Fruit de saison		

14-déc.	15-déc.	16-déc.	17-déc.	18-déc.
Repas Végétarien		Repas Végétarien	Repas de Noël	
Macédoine de légumes (CE2) à la mayonnaise Curry de carottes et de pois chiches Bio Semoule Bio Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux)	Emincé de filet de poulet sauce crème (VG : galette végétarienne du chef) Cœur de blé Bio Brocolis Bio Vache qui rit Bio Clémentine Bio	Omelette fraîche du chef (œufs MEA) Riz Bio sauce aigre douce Petits pois Bio Mimolette Bio Gaufre de Liège	Tartinade d'œufs Bio au saumon fumé Cassolette de la mer (colin MSC, moules, crevettes, bisque de homard) (VG : croisillon au fromage) Pommes Duchesse Salade verte Bio & vinaigrette Bûche de Noël du chef	Velouté de butternut Bio Coquillettes Bio au jambon (sans nitrites) façon Carbonara (VG : nuggets de blé) & emmental Bio râpé Banane Bio
		Compote à boire		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Aide UE à destination des écoles