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				Céleri râpé Bio rémoulade
Bolognaise à l'égréné végétal Bio	Saucisse de filet de poulet sauce aux champignons	Filet de saumon (MSC) sauce au citron	Sauté de porc sauce à la moutarde	Tarte pommes de terre, oignons, fromages Bio (mimolette et emmental Bio)
Coquillettes Bio	Boulghour Bio	Riz Bio	Petits pois Bio	Salade verte Bio et vinaigrette
& emmental Bio râpé	Brocolis Bio à la béchamel	Haricots verts Bio	Pommes de terre quartiers	
	Gouda Bio	Camembert Bio	Vache qui rit Bio	
Orange Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux)	Poire	Mousse au chocolat du chef	Compote fraîche pomme Bio du chef
		Quatre-quart		

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

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

23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.
			Repas Végétarien	
Carottes râpées Bio vinaigrette		Haricots verts Bio en salade		Velouté de légumes Bio
Sauté de bœuf façon goulash	Filet de poisson pané (MSC)	Saucisse de filet de poulet sauce tomate	Parmentier de butternut à l'égréné végétal Bio	Rôti de porc sauce brune
	Emincé de poireaux béchamel			
Frites	Boulghour Bio	Fusillis Bio	Salade verte Bio et vinaigrette	Lentille aux carottes Bio
	Gouda Bio		Chanteneige Bio	
Fromage blanc Bio et sucre	Orange Bio	Compote pomme Bio poire fraîche du chef	Ananas 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	Betteraves Bio vinaigrette	Velouté de brocolis Bio		
Aiguillettes de poulet façon Tajine	Jambon blanc de porc sans nitrites	Pizza aux 3 fromages (mozzarella, mimolette et emmental Bio)	Filet de saumon (MSC) sauce nantua	Galette végétarienne Bio du chef
Semoule Bio	Gratin dauphinois		Cœur de blé Bio	Purée de pommes de terre (lait Bio)
Piperade de légumes		Salade verte Bio et vinaigrette	Petits pois Bio	
			Mimolette Bio	Saint Nectaire AOP
Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux)	Clémentine Bio	Banane Bio	Gâteau aux poires du chef (lait et farine Bio, œufs MEA)	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		Croisillon au fromage	Carottes râpées Bio vinaigrette	
Chili con carne (égrené de bœuf et haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates)	Filet de colin (MSC) sauce aurore	Sauté de poulet sauce aux marrons	Pastachiches Bio (pâtes à la farine de pois chiches) à la sauce tomate	Rôti de porc sauce aux oignons
Riz Bio	Chou fleur Bio à la béchamel	Pommes rösties		Boulghour Bio
	Pommes de terre cubes	Haricots verts Bio	Emmental Bio râpé	Epinards Bio béchamel
	Edam Bio			Camembert Bio
Kiwi Bio	Poire	Roulé straciatella du chef	Fromage blanc Bio et cassonade	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			Tartinade d'œufs Bio au saumon fumé	Velouté de butternut Bio
Curry de carottes et de pois chiches Bio	Emincé de filet de poulet sauce crème	Omelette fraîche du chef (œufs MEA)	Cassolette de la mer (colin MSC, moules, crevettes, bisque de homard)	Coquillettes Bio au jambon (sans nitrites) façon Carbonara
Semoule Bio	Cœur de blé Bio	Riz Bio sauce aigre douce	Pommes Duchesse	
	Brocolis Bio	Petits pois Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	& emmental Bio râpé
	Vache qui rit Bio	Mimolette Bio		
Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux)	Clémentine Bio	Gaufre de Liège	Bûche de Noël du chef	Banane Bio
		Compote à boire		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Aide UE à destination des écoles