# 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<br>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 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.

| 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