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.

31-août	1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.
	Repas Végétarien	Repas Végétarien		
	Melon (HVE) Pastachiches Bio (pâtes à la farine de pois chiches) à la sauce tomate Emmental Bio râpé Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux)	Concombres Bio vinaigrette Parmentier d'égrené végétal Bio (pommes de terre, lait Bio) Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef	Aiguillettes de poulet sauce au curry (VG : galette végétarienne du chef) Riz Bio Haricots verts Bio Gouda Bio Cake au spéculoos du chef (œuf, lait et farine Bio)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare (VG : omelette Bio du chef) Pommes de terre quartiers Brocolis Bio à la béchamel Camembert Bio Prune Bio
7-sept.	**8-sept.**	**9-sept.**	**10-sept.**	**11-sept.**
		Repas Végétarien		
Chipolatas (Label Rouge) sauce tomate (VG : nuggets de blé) Cœur de blé Bio Epinards Bio béchamel Vache qui rit Bio Raisins Bio	Sauté de poulet sauce au Maroilles AOP (VG : boulettes végétariennes) Frites Salade verte Bio & vinaigrette Mimolette Bio Pastèque Bio	Omelette Bio fraîche du chef Pommes de terre boulangères Petits pois Bio Brie Bio Cake à la vanille du chef (œuf lait et farine Bio)	Tomates Bio vinaigrette basilic Filet de saumon (MSC) sauce aurore (VG : galette végétarienne du chef) Boulghour Bio Courgettes Bio à la Provençale Fromage blanc Bio et sucre	Carottes râpées Bio à la vinaigrette Lasagnes au bœuf Bio du chef (VG : lasagnes aux légumes du chef) Mousse du chef au chocolat
		Yaourt aromatisé		
14-sept.	**15-sept.**	**16-sept.**	**17-sept.**	**18-sept.**
Repas Végétarien			Repas Végétarien	
Chili sin carne (haricots rouges Bio, tomates, maïs, poivrons) Riz Bio Tomette Bio Compote fraîche pomme Bio du chef	Betteraves Bio vinaigrette ciboulette Jambon blanc de porc sans nitrites (de chez Meplon) (VG : nuggets de blé) Coquillettes Bio & sauce béchamel Prune Bio	Emincé de filet de poulet sauce aux épices (VG : boulettes végétariennes) Semoule Bio Légumes couscous (dont courgettes et carottes Bio) Edam Bio Crème biscuitée du chef (œuf et lait Bio)	Concombres Bio vinaigrette Tarte pommes de terre, oignons, fromages Bio (mimolette et emmental Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Yaourt fermier sucré (Ferme des Anneaux)	Macédoine de légumes Bio mayonnaise Filet de colin (MSC) sauce façon Nantua (VG : omelette Bio du chef) Cœur de blé Bio Chou fleur Bio à la béchamel Melon HVE
		Fruit de saison		

21-sept.	22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.
Repas Végétarien			Repas "Comme un Dimanche"	
Œufs durs Bio et mayonnaise Curry de légumes et pois chiches Bio Boulghour Bio Raisins Bio	Tomates Bio vinaigrette persillée Aiguillettes de poulet sauce tomate (VG : boulettes végétariennes) Fusillis Bio Fromage blanc Bio et cassonade	Sauté de bœuf façon Carbonade (VG : galette végétarienne du chef) Pommes de terre rissolées Bio Salade verte Bio et vinaigrette Camembert Bio Poire Madeleine	Rôti de porc sauce à la moutarde (VG : omelette Bio du chef) Gratin de pommes de terre Dauphinois Haricots verts Bio Saint Nectaire AOP Gâteau du chef aux pommes Bio (lait, œuf, farine Bio)	Filet de lieu (MSC) sauce au citron (VG : égrené végétal Bio sauce tomate) Riz Bio Courgettes Bio à la Provençale Saint Morêt Bio Crème à la vanille du chef (lait Bio)
28-sept.	**29-sept.**	**30-sept.**	**1-oct.**	**2-oct.**
		Repas Végétarien		Repas Végétarien
Goulash de porc (VG : boulettes végétariennes) Cœur de blé Bio Brocolis Bio vapeur Brie Bio Compote fraîche pomme Bio fleur d'oranger du chef	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare (VG : omelette Bio du chef) Pommes de terre quartiers Epinards Bio à la béchamel Mimolette Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux)	Céleri râpé Bio rémoulade Lentilles Bio à sauce tomate Pennes Bio & emmental râpé Bio Pomme Crème dessert au chocolat	Velouté de courgettes Bio Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (VG : nuggets de blé) Lingots du Nord (Label Rouge) à la tomate Gâteau au fromage blanc Bio (œuf et farine Bio)	Galette végétarienne du chef Purée de pommes de terre et carottes Bio Chanteneige Bio Prune Bio

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.

5-oct.	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.
				Repas Végétarien
Macédoine de légumes Bio mayonnaise Carbonara au saumon (MSC) (VG : pastachiches à la crème) Coquillettes Bio & emmental râpé Bio Fromage blanc Bio et sucre	Emincé de filet de poulet sauce à la Provençale (VG : boulettes végétariennes) Pommes de terre cubes Haricots verts Bio Camembert Bio Banane Bio	Concombres Bio à la vinaigrette Chili con carne (égrené de bœuf et haricots rouges Bio) (VG : chili sin carne) Riz Bio Compote fraîche pomme Bio du chef	Quiche Lorraine (jambon blanc sans nitrites, œuf et lait Bio) (VG : quiche au fromage Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Gouda Bio Mousse au chocolat du chef	Pizza au fromage (dont emmental Bio) Omelette fraîche Bio du chef sauce forestière Boulghour Bio Petits pois Bio Raisins Bio
		Biscuit fourré au chocolat		
12-oct.	**13-oct.**	**14-oct.**	**15-oct.**	**16-oct.**
Repas Végétarien			Repas Végétarien	Tous ensemble à table
Céleri râpé Bio rémoulade Carottes et pois chiches Bio sauce orientale Semoule Bio Yaourt fermier sucré (Ferme des Anneaux)	Filet de colin (MSC) sauce aurore (VG : boulettes végétariennes) Riz Bio Chou fleur Bio béchamel Edam Bio Poire	Chipolatas Label Rouge sauce moutarde (VG : nuggets de blé) Cœur de blé Bio Haricots verts Bio Chanteneige Bio Crème au chocolat du chef (lait Bio)	Œufs durs Bio & mayonnaise Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce tomate Emmental râpé Bio Prune Bio	Tartinade de carottes Bio, cumin au fromage frais Parmentier (pommes de terre) à l'effiloché au canard (VG : parmentier à l'égréné végétal Bio) Roulé à la confiture de fraise du chef
		Compote pomme		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Aide UE à destination des écoles