# RESTAURATION SCOLAIRE

## Menus de la semaine du 16 au 20 novembre 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Colombo de vollaile, pâtes aux petits légumes<br><br>Salade composée endives, oignons confits et feuille de chêne<br><br>Petits suisses aromatisés | Couscous de légumes, semoule et raisins secs<br><br>Fromage<br><br>Fruit de saison | Steack haché de bœuf, endives braisés et pomme vapeur<br><br>Carotte, chou blanc et frisée en salade<br><br>Flan caramel | Filet de cabillaud sauce parisienne, chou fleur et pomme de terre<br><br>Fromage<br><br>Fruit de saison | Quiche aux tomates<br><br>Salade composée de batavia, radis et hollande<br><br>Yaourt fermier |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'aléas d'approvisionnement.
Les repas sont cuisinés chaque jour par l'équipe de la restauration municipale.
Les produits frais, de saison, d'origine régionale et/ou bio sont privilégiés.
L'équilibre alimentaire des menus est attesté par une diététicienne.

Bio AOP IGP STG Label Rouge

Ville de Quesnoy-sur-Deûle

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.