

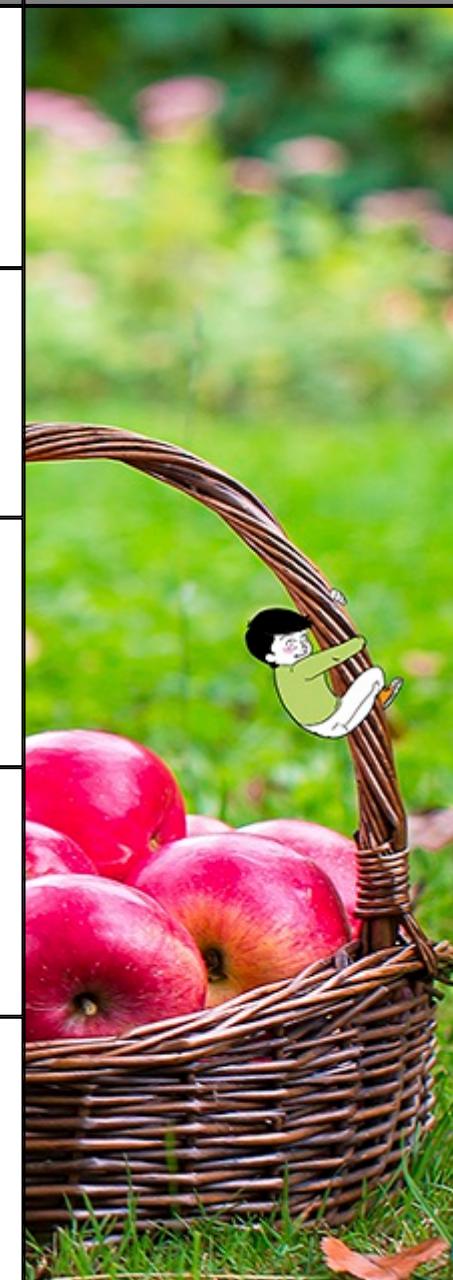
COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 4

Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menu tradition



| | | |
|--|----------|---|
| | | |
| | Lundi | <p>Saucisse de Strasbourg, saucisson </p> <p>/Filet de poisson pané MSC </p> <p>Haricots lingots du Nord Label Rouge </p> <p>Pommes de terre BIO vapeur </p> <p>Saint Môret Bio </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p> |
| | Mardi | <p>Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) </p> <p>Sauté de poulet - Sauce waterzoi</p> <p>/Marmite de poisson MSC - Sauce waterzoi</p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>*</p> |
| | Mercredi | <p>Céleri râpé - Sauce rémoulade</p> <p>Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Pommes de terre Bio et carottes CE2 à la béchamel </p> <p>Fromage blanc nature - , sucre vergeoise</p> <p>*</p> |
| | Jeudi | <p>Potage façon cultivateur </p> <p>Omelette Bio à l'emmental Bio </p> <p>Petits pois forestiers CE2 et pommes de terre vapeur </p> <p>Mimolette Bio </p> <p>*</p> |
| | Vendredi | <p>Flamiche aux oignons du Ternois (Farine Bio) </p> <p>Bolognaise de boeuf </p> <p>/Bolognaise de lentilles Bio </p> <p>Coquillettes Bio aux pois chiches </p> <p>emmental Bio râpé </p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p> |



COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 4

Le 26/01/2026

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--------------------------------------|---|-------------------------------------|
| * | Eau | |
| Filet de poisson pané MSC | Poisson pané | Gluten, Poissons |
| Fruit de saison | Pomme | |
| Haricots lingots du Nord Label Rouge | Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Lingot du nord | |
| Pommes de terre BIO vapeur | Sel fin, Pomme de terre | |
| Saint Môret Bio | Spécialité fromagère | Lait |
| Saucisse de Strasbourg, saucisson | Saucisse Knack, Saucisson à l'ail, Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé | Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja |

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 4

Le 27/01/2026

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---|--|--------------------------------|
| * | Eau | |
| Marmite de poisson MSC | Oignon, Champignon de Paris, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Huile, Farine de blé, Lait en poudre, Eau | Gluten, Lait, Poissons |
| Mousse au chocolat au lait | Mousse sucrée | Lait |
| Riz Bio Pilaf | Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau | |
| Sauce waterzoi | Eau, Bouillon de volaille, Lait en poudre, Farine de blé, Margarine, Brunoise de légumes | Céleri, Gluten, Lait |
| Sauce waterzoi | Eau, Bouillon de légumes, Lait en poudre, Farine de blé, Margarine, Brunoise de légumes , Fumet de poisson | Céleri, Gluten, Lait, Poissons |
| Sauté de poulet | Sauté de poulet | |
| Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) | Sucre cristal, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Oignon, Lait de vache, Eau, Endive | Céleri, Lait, Sulfites |

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 4

Le 28/01/2026

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---|---|-------------------------------|
| * | Eau | |
| , sucre vergeoise | Vergeoise | |
| Céleri râpé | Vinaigre de vin, Céleri | Céleri, Sulfites |
| Fromage blanc nature | Fromage blanc | Lait |
| Poisson blanc meunière MSC | Poisson meunière | Gluten, Lait, Oeufs, Poissons |
| Pommes de terre Bio et carottes CE2 à la béchamel | Carotte, Pomme de terre, Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Muscade | Gluten, Lait |
| Sauce rémoulade | Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau | Moutarde, Oeufs, Sulfites |

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 4**Le 29/01/2026**

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--|--|------------------------|
| * | Eau | |
| Mimolette Bio | Mimolette | Lait |
| Omelette Bio à l'emmental Bio | Emmental, Oeuf liquide entier, Eau, Lait en poudre | Lait, Oeufs |
| Petits pois forestiers CE2 et pommes de terre vapeur | Oignon, Pomme de terre, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau | |
| Potage façon cultivateur | Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Chou vert, Navet, Poireau, Carotte, Eau | Céleri, Lait, Sulfites |

COURCELLES LES LENS SALLE COUTURE (ALSH) T 4**Le 30/01/2026**

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--|--|-----------------------------|
| * | Eau | |
| Bolognaise de boeuf | Eau, Ail, Bouillon de volaille, Carotte, Oignon, Margarine, Farine de blé, Tomate, Sucre cristal, Tomate, Boeuf Haché | Gluten, Sulfites |
| Bolognaise de lentilles Bio | Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine | Céleri |
| Coquillettes Bio aux pois chiches | Coquillettes | Gluten |
| Flamiche aux oignons du Ternois (Farine Bio) | Poivre blanc, Sel fin, Bouillon de légumes, Huile, Emmental, Oeuf liquide entier, Oignon, Roux blanc, Lait de vache, Eau, Levure de boulangerie fraîche, Farine de blé | Céleri, Gluten, Lait, Oeufs |
| Orange Bio | Orange | |
| emmental Bio râpé | Emmental | Lait |