

SIRP MEZIERES EN DROUAIS - ECOLE MARSAUCEUX

Du 05/01/2026 au 09/01/2026

L'épiphanie, Vendredi c'est le rendez-vous des gourmands! Qui sera couronné aujourd'hui?

1 - primaires

Lundi

Fusilli Bio ^{Bio} - , dés de mimolette - Vinaigrette persillée
 Filet de lieu noir MSC ^{MSC} - Sauce aux épices
 Épinards à la Béchamel
Yaourt Bio sucré ^{Bio}
 Ananas

Mardi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette au xérès
Tortellini ricotta épinards Bio ^{Bio} - Sauce napolitaine
 Tomme blanche
 Crème dessert au chocolat

Mercredi

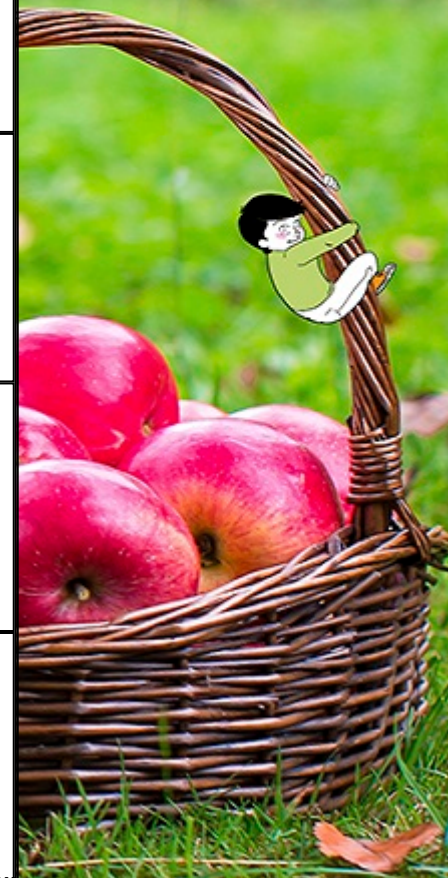
Jeudi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) ^{Bio}
 Boulettes au bœuf ^{FR} - Sauce barbecue
 /Boulettes végétariennes - Sauce barbecue
 Chou fleur CE2 ^{CE2}
Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77) vrac ^{FR}
Kiwi Bio ^{Bio}

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette (concentrée)
 Rôti de dinde ^{FR} - Sauce façon blanquette
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC ^{MSC} - Sauce façon blanquette
Riz Bio créole ^{Bio}
 Pont l'Evêque AOP ^{AOP}
 Galette des rois

api



Origine des viandes: se référer au corps du BL
 Origine des viandes: se référer au corps du BL


SIRP MEZIERES EN DROUAI - ECOLE MARSAUCEUX

Du 12/01/2026 au 16/01/2026



La Lorraine s'invite à votre table: un festin de saveurs régionales!

1 - primaires

Lundi



Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame
 Bolognaise de boeuf  
 /Bolognaise de **lentilles Bio** 
Coquillettes Bio 
Emmental Bio râpé 
 Compote fraîche **pomme Bio** mangue  

Mardi





Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail
Riz Bio, butternut et **emmental Bio** façon risotto 
 Tomme noire IGP 
 Mousse au chocolat au lait

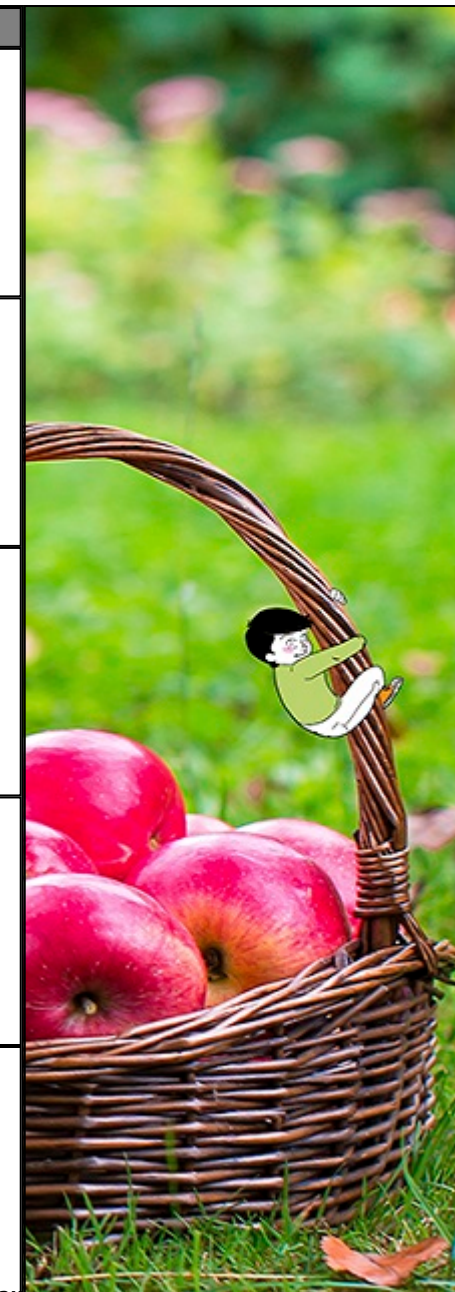
Mercredi

Jeudi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette
 Quiche Lorraine (porc)
 /Tarte du chef au fromage
 Salade verte - Vinaigrette
Yaourt nature Pur Perche (61) (vrac)  - , confiture de myrtille
 Madeleine

Vendredi

Cake au maroilles AOP 
 Filet de Poisson pané MSC 
 Épinards à la Béchamel
Fromage blanc Bio (vrac)  - , sucre
Kiwi Bio 



SIRP MEZIERES EN DROUAI - ECOLE MARSAUCEUX





Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Vendredi, fromage fondant et chocolat, c'est la fête suisse dans ton restaurant!

1 - primaires

api

Lundi



Brocolis - Vinaigrette à l'ail
 Steak haché au veau  - Sauce champignons
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce curcuma
 LABEL ROUGE haricot lingot du Nord  - Sauce tomate
 Suisse sucré
 Pomme issu d'un Verger Eco Responsable 

Mardi




Carottes Bio râpées  - Vinaigrette aux agrumes
 Boulettes au bœuf Bio   - Sauce aux oignons
 /Boulettes végétariennes - Sauce aux oignons
 Petits pois CE2 au jus
 Saint Nectaire AOP 
 Flan nappé caramel

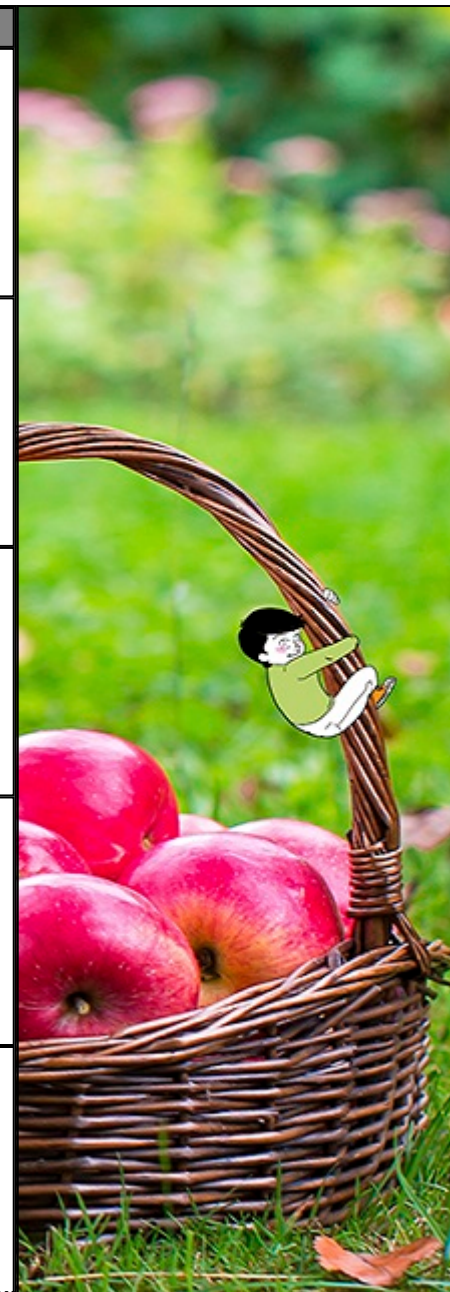
Mercredi

Jeudi

Potage poireaux pommes de terre (concentré)
 Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare
 Gratin de potiron Béchamel
 Camembert Bio 
 Banane Bio 

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique
 Assiette de charcuteries : **jambon Label Rouge** et rosette (porc) 
 /Saucisse végétale (façon chipo)
 Gratin de pommes de terre au fromage à raclette
 Yaourt Bio sucré 
 Pavés Bâlois 



Origine des viandes: se référer au corps du BL
 Origine des viandes: se référer au corps du BL

SIRP MEZIERES EN DROUAI - ECOLE MARSAUCEUX

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

Osez l'inattendu! Jeudi, le choc sucré - salé pour un déjeuner qui change tout

1 - primaires



Lundi

BIO Haricots verts Bio - Vinaigrette
 Filet de lieu noir MSC - Sauce au cumin
Riz de camargue IGP créole
 Cantal AOP
 Poire

Mardi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata
Yaourt Bio sucré
Kiwi Bio

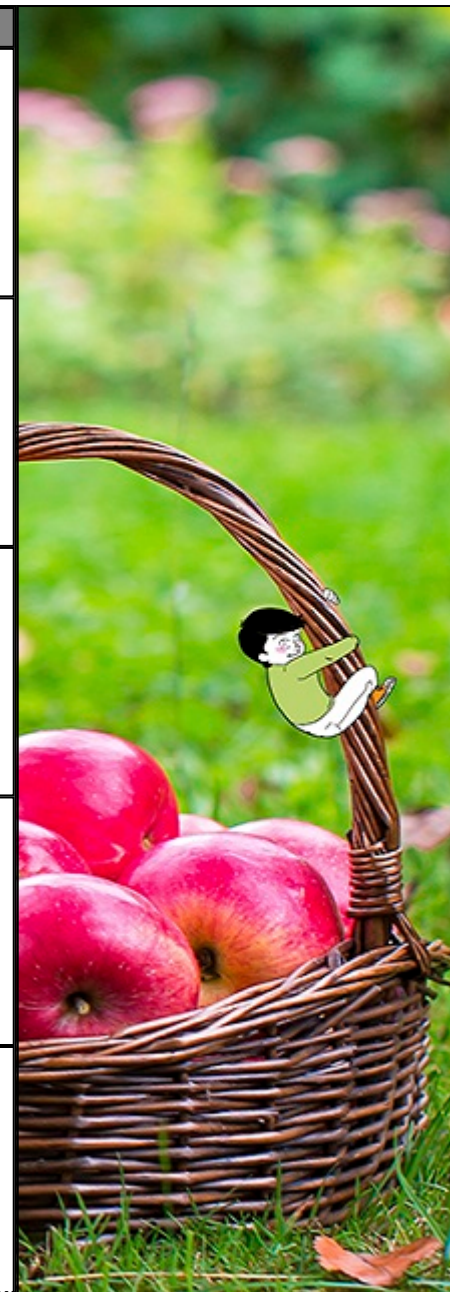
Mercredi

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
 BIO Sauté de poulet Bio - Sauce aux pruneaux
 /Falafels fèves, menthe et coriandre - Sauce au cumin
Semoule Bio
Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) (vrac) (- , crème de marrons
 Tarte du chef à la patate douce et caramel

Vendredi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)
 Nuggets de poulet pané
 /Nuggets végétarien de blé
 Épinards à la Béchamel
Vache qui rit Bio
 Compote fraîche **pomme Bio** au speculoos








Origine des viandes: se référer au corps du BL
 Origine des viandes: se référer au corps du BL

SIRP MEZIERES EN DROUAI - ECOLE MARSAUCEUX
Du 02/02/2026 au 06/02/2026



Mardi c'est atelier crêpe avec les copains

1 - primaires

Lundi




Pépinettes  - Vinaigrette façon cocktail
 Sauté de dinde  - Sauce au camembert
 /Morceaux de colin d'Alaska  - Sauce au camembert
 BIO Haricots verts Bio persillé 
 Suisse sucré
Kiwi Bio 

Mardi



Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Filet de saumon  - Sauce tomate
 Blé pilaf
 Tomme blanche
Orange Bio 

Mercredi

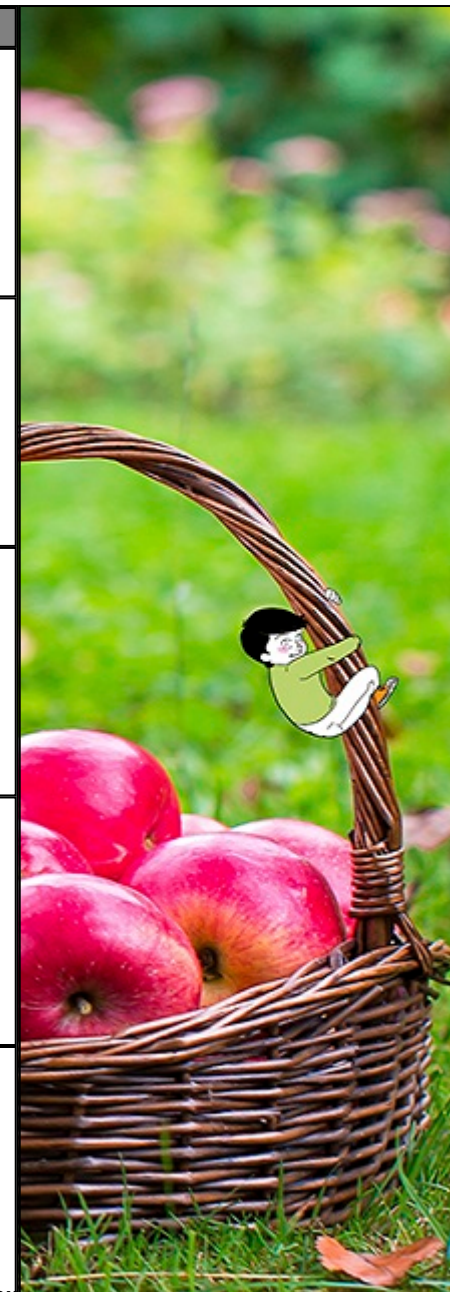
Jeudi

Mélange de boulgour et maïs - Vinaigrette aux épices mexicaines
Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) 
 Beignets de brocolis - Ketchup (flacon)
 Yaourt vanille Bio 
 Pomme issu d'un Verger Eco Responsable 

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette Caesar (concentré)
 Galette de blé noir - Saucisse de porc CE2 
 /Saucisse végétale (façon chipo) - Galette de blé noir
 Pommes de terre cubes rissolées - Ketchup (flacon)
Emmental Bio râpé 
 Crêpe sucrée - Chantilly

api










Origine des viandes: se référer au corps du BL
Origine des viandes: se référer au corps du BL

SIRP MEZIERES EN DROUAI - ECOLE MARSAUCEUX
Du 09/02/2026 au 13/02/2026


Jeudi, un petit goût d'Autriche au restaurant.

1 - primaires

Lundi





Céleri râpé - Vinaigrette
 LABEL ROUGE Janbon blanc rouge tranché (porc) 
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce à l'indienne
Fusilli Bio  
Emmental Bio râpé 
 Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons  

Mardi



Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry doux
 Gratin de pommes de terre, patate douce, camembert et thym
 Suisse sucré
Kiwi Bio 

Mercredi

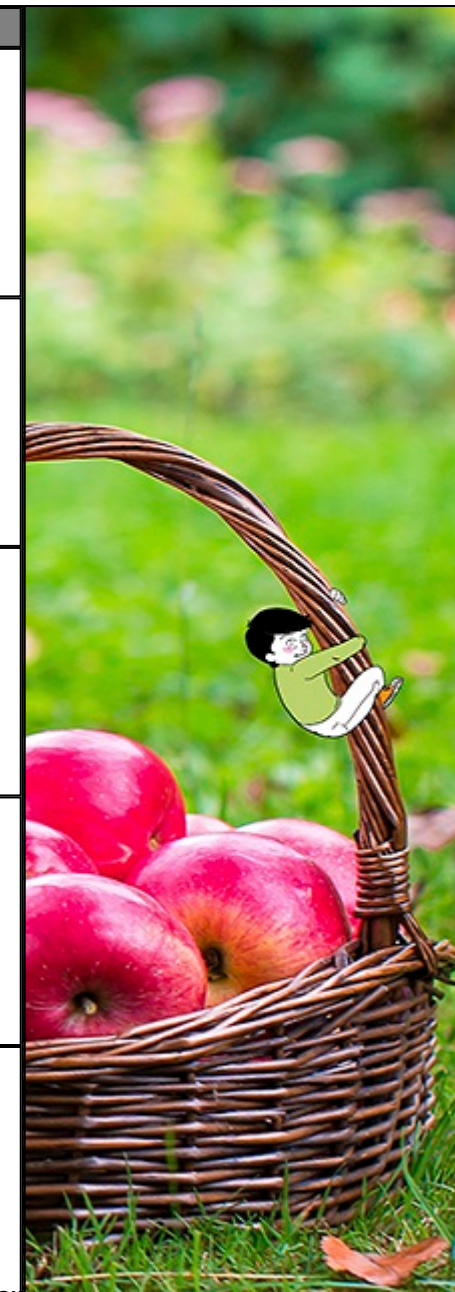
Jeudi

Betteraves Bio  - Vinaigrette persillée
 BIO Sauté de boeuf Bio  - Façon goulash
 /Boulettes végétariennes - Sauce paprika
 Pommes de terre vapeur
Fromage blanc Bio (vrac)  - Confiture d'abricot
 Gateau du chef au chocolat 

Vendredi

Endives - Vinaigrette au miel
 Cordon bleu de dinde FR 
 /Filet de Poisson pané MSC 
 Brocolis
 Carré de Liqueil
 Gaufre de Liège

api



Origine des viandes: se référer au corps du BL
 Origine des viandes: se référer au corps du BL





SIRP MEZIERES EN DROUAI - ECOLE MARSAUCEUX

Du 16/02/2026 au 20/02/2026



Venez fêter Mardi Gras avec nous! un carnaval de saveurs vous attend

1 - primaires

Lundi





Potage de brocolis fromage fondu (concentré)
 Emincé de cuisse de poulet  - Sauce au poivre
 /Carottes et pois chiches Bio à l'orientale 
 Semoule Bio 
 Cantal AOP 
 Clémentine

Mardi



Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise
 Paupiette de veau FR (70 gr) - Sauce brune
 /Galette végétale - Sauce tomate
 Potatoes
 Yaourt au lait entier bio Banane Quart de lait (95)  
 Beignet chocolat noisette

Mercredi

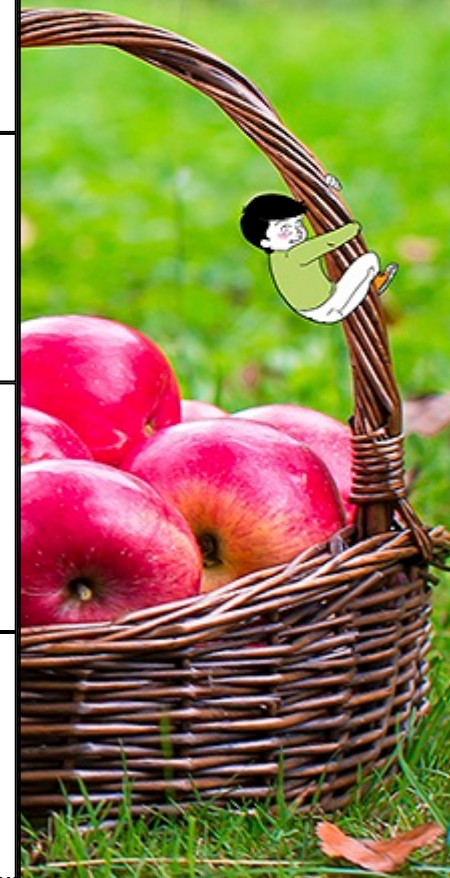
Jeudi

Oeuf dur - Mayonnaise (flacon)
 Allumettes de porc façon carbonara 
 /Poisson MSC façon carbonara 
 Conchiglie bio CQFD  
 Brie
 Flan à la vanille

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Tortillas de pommes de terre, épinards, (emmental Bio) 
 Yaourt aromatisé
 Kiwi Bio 

api



Origine des viandes: se référer au corps du BL
 Origine des viandes: se référer au corps du BL

SIRP MEZIERES EN DROUAI - ECOLE MARSAUCEUX
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Vendredi, embarquement immédiat pour l'Asie: La cantine vous régale de saveurs exotiques !

1 - primaires

Lundi

Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes
 Farfalles aux **lentilles Bio** et aux épices **Bio**
 Pont l'Evêque AOP **PF**
 Crème dessert à la vanille

Mardi

Carottes Bio râpées **Bio** - Vinaigrette
 Saucisse de Strasbourg (porc) **FR**
 /Beignet de calamars à la romaine
 Chou à choucroute - Pommes de terre vapeur
Camembert Bio **Bio**
 Compote fraîche **pomme Bio** **Bio** **PF**

Mercredi

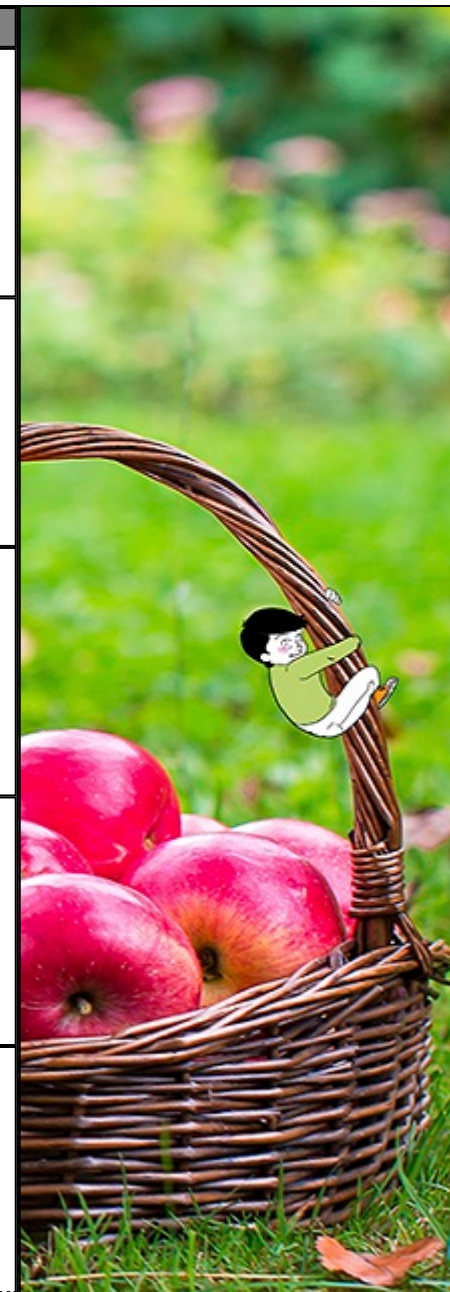
Jeudi

Crêpe au fromage
 Sauté de dinde **FR** **FR** - Sauce au cumin
 /Boulettes végétariennes - Sauce au cumin
 Épinards à la Béchamel
 Tomme noire IGP **PF**
Banane Bio **Bio**

Vendredi

Salade asiatique - Vinaigrette
 Filet de colin d'Alaska **MSC** **PF** - Sauce lait de coco et curry doux
Riz Bio cantonnais **Bio**
Yaourt Bio sucré **Bio**
 Cake du chef à la noix de coco **PF**

api



Origine des viandes: se référer au corps du BL
 Origine des viandes: se référer au corps du BL

SIRP MEZIERES EN DROUAI - ECOLE MARSAUCEUX
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

La fête du citron s'invite dans votre restaurant scolaire pour un zeste de soleil dans votre assiette !



1 - primaires	
Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>Boulettes au boeuf - Sauce raz el hanout</p> <p>/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce aux épices</p> <p>Semoule Bio - Légumes couscous</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Pomme issu d'un Verger Eco Responsable </p>
Mardi	<p>Torsades multicolores - Vinaigrette au pesto</p> <p>Filet de lieu noir MSC - Sauce Italienne</p> <p>BIO Haricots verts Bio persillé </p> <p>Edam Bio </p> <p>Clémentine</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique</p> <p>CC Lasagnes aux épinards et fêta AOP </p> <p>Yaourt vanille Bio </p> <p>Donuts</p>
Vendredi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au citron vert</p> <p>Emincé de cuisse de poulet - Sauce citron</p> <p>/Filet de Poisson pané MSC - , citron</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Yaourt citron au lait entier de la ferme de Sigy (77) </p> <p>Quatre quart du chef au citron</p>

