Ville de Montigny en Gohelle

Menus scolaires

Du 02 au 06 novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental	Soupe potiron yaourt végétal coco	Saucisson à l'ail et cornichon Betteraves rouges vinaigrette	Céleri râpé mayonnaise et fromage blanc	Salade d'endives aux croûtons vinaigrette miel moutarde à l'ancienne
Poisson pané croustillant et ketchup	Coquillettes sauce butternut, carottes, ricotta et fromage de brebis	Aiguillettes de poulet sauce curry Emincé végétal blé et pois sauce curry	Parmentier de bœuf (bœuf HVE) à la purée de pomme de terre Parmentier à l'égrené végétal	Sauté de porc sauce aux pruneaux Dés de colin d'Alaska sauce champignons crème
Pommes de terre boulangères Haricots verts à l'ail		Riz Epinards à la crème	Salade verte en vinaigrette	Blé Carottes persillées
Saint Paulin	Fromage fondu Vache qui rit	Gouda	Yaourt fermier aromatisé	Brie
Compote de pomme allégée en sucre	Fruit frais	Crème dessert saveur vanille	Gâteau moelleux aux pépites de chocolat	Fruit frais

Plat végétarien — Alternative sans viande — Issu de l'agriculture biologique — Produit français

AOP/AOC — Label Rouge — Pêche durable — Bœuf Charolais — Décongelé — Haute Valeur Environnementale

Les amuses bouches sont réservés exclusivement aux élémentaires. — Indication Géographique protégée

Ville de Montigny en Gohelle

Menus scolaires

Du 09 au 13 novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées en vinaigrette		Soupe à la tomate et carotte	Club sandwich de rillettes de thon
Raviolis au bœuf gratinés à l'emmental Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental	Omelette sauce tomate Pommes de terre sautées Salade verte en vinaigrette	Férié	Macaronis sauce au canard et haricots blancs façon bolognaise Macaronis sauce crème, haricots blancs, carottes et épices fumées	Merlu sauce champignons crème Riz Brocolis persillés
Fromage frais fouetté Chanteneige *Maternelles : Edam*	Coulommiers		Petit fromage frais sucré	Saint Nectaire
Fruit frais	Smoothie poire miel		Donut's	Fruit frais

Plat végétarien — Alternative sans viande — Issu de l'agriculture biologique — Produit français

AOP/AOC — Label Rouge — Pêche durable — Bœuf Charolais — Décongelé — Haute Valeur Environnementale

Les amuses bouches sont réservés exclusivement aux élémentaires. — Indication Géographique protégée

Ville de Montigny en Gohelle

Menus scolaires

Du 16 au 20 novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'agrumes *(orange, mandarine)*	 DÉCOUVRIR **Betteraves vinaigrette framboise, croquant noix, crème chèvre miel**	Soupe aux lentilles corail et lait de coco	Salade coleslaw *(carottes, chou blanc)*	Houmous au potiron et chips de maïs
Pizza à la tomate, mozzarella et emmental	Sauté de bœuf façon carbonade flamande Dés de colin d'Alaska sauce aux épices douces	Saucisse de Strasbourg Saucisse végétale au pois	Hoki sauce mafé *(lait de coco, cacahuètes, crème, paprika)*	Aiguillettes de poulet sauce façon orientale Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce façon orientale
Salade verte en vinaigrette	Frites Haricots beurre persillés	Purée de pomme de terre Carottes à l'ail	Riz Petits pois mijotés	Semoule Légumes tajine
Fromage fondu Croc'lait	Camembert	Bûchette lait de mélange	Yaourt nature sucré	Mimolette
Dessert lacté à boire saveur vanille *(milkshake saveur vanille)*	Fruit frais	Fromage blanc cannelle crumble	Cake aux myrtilles	Crème dessert saveur caramel

Plat végétarien — Alternative sans viande — Issu de l'agriculture biologique — Produit français

AOP/AOC — Label Rouge — Pêche durable — Bœuf Charolais — Décongelé — Haute Valeur Environnementale

Les amuses bouches sont réservés exclusivement aux élémentaires. — Indication Géographique protégée

Ville de Montigny en Gohelle

Menus scolaires

Du 23 au 27 novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe aux champignons	Céleri râpé sauce cocktail	Macédoine sauce fromage blanc aux herbes	Salade verte et maïs vinaigrette aux herbes	** **Amuse-bouche : crème de marron**** Feuilleté au fromage fondu
Chili con carne et riz Riz sauce chili à l'égrené végétal	Boulettes de lentilles et sarrasin sauce saveur kebab	Cordon bleu Beignets de poisson blanc	Rôti de dinde sauce aux marrons Emincé végétal blé et pois sauce aux marrons	Colin d'Alaska pané au riz soufflé et sauce tartare
	Blé Ratatouille	Pommes de terre persillées Epinards à la crème	Purée de potiron et cubes de butternut	Coquillettes Chou-fleur à la béchamel
Saint Paulin	Brie	Fromage frais Rondelé	Petit fromage frais sucré	Ossau Iraty
Fruit frais	Crème dessert saveur chocolat	Compote tous fruits allégée en sucre	Cake aux noix	Fruit frais

Plat végétarien — Alternative sans viande — Issu de l'agriculture biologique — Produit français

AOP/AOC — Label Rouge — Pêche durable — Bœuf Charolais — Décongelé — Haute Valeur Environnementale

Les amuses bouches sont réservés exclusivement aux élémentaires. — Indication Géographique protégée

Ville de Montigny en Gohelle

Menus scolaires

Du 30 novembre au 04 décembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Acras de morue sauce aneth curry	Soupe aux légumes	Tarte méditerranéenne aux légumes	Salade florida *(salade verte, orange, croûtons)*	Tartine œuf ciboulette
Parmentier à la volaille kebab à la purée de carotte Parmentier de colin d'Alaska à la purée de carotte	Penne semi-complets sauce bolognaise de bœuf *(bœuf HVE)* Penne semi-complets sauce tomate et lentilles façon bolognaise	Beignets de calamar	Jambon et sauce tomate Omelette et sauce tomate	Riz et sauce tomate lentilles corail et égrené végétal
Salade verte en vinaigrette		Blé Poireaux à la béchamel	Pommes de terre rissolées Haricots verts persillés	
Edam	Yaourt fermier aromatisé	Emmental	Fromage fondu carré	Yaourt nature sucré
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit frais	Fruit frais	Gâteau de semoule et caramel	Beignet aux pommes

Plat végétarien — Alternative sans viande — Issu de l'agriculture biologique — Produit français

AOP/AOC — Label Rouge — Pêche durable — Bœuf Charolais — Décongelé — Haute Valeur Environnementale

Les amuses bouches sont réservés exclusivement aux élémentaires. — Indication Géographique protégée

Ville de Montigny en Gohelle

Menus scolaires

Du 07 au 11 décembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bouillon de légumes aux vermicelles	Carottes râpées vinaigrette curry miel gingembre citron	Céleri râpé sauce fromage blanc aux herbes	Salade verte et croutons en vinaigrette	Club sandwich de houmous au pesto vert
Merlu sauce crème aux herbes	Steak haché de bœuf sauce tomate Galette de boulgour et poivrons à la mexicaine sauce tomate	Pain pita à la volaille kebab Pain pita aux boulettes de sarrasin, lentilles et légumes	Lasagnes aux légumes du Sud *(pâtes, légumes ratatouille, emmental, fromage de brebis)*	Blanquette de dinde Blanquette de dés de colin d'Alaska
Pommes de terre persillées Ratatouille	Pâtes fusilli Brocolis	Frites		Riz Petits pois mijotés
Petit fromage blanc aux fruits	Cantal	Gouda	Fromage frais Saint Môret *Maternelles : mimolette*	Camembert
Fruit frais	Fromage blanc façon stracciattella	Fruit frais	Purée pomme cannelle	Fruit frais

Plat végétarien — Alternative sans viande — Issu de l'agriculture biologique — Produit français

AOP/AOC — Label Rouge — Pêche durable — Bœuf Charolais — Décongelé — Haute Valeur Environnementale

Les amuses bouches sont réservés exclusivement aux élémentaires. — Indication Géographique protégée

Ville de Montigny en Gohelle

Menus scolaires

Du 14 au 18 décembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tartinade avocat et chips de maïs	Pâté de campagne et cornichon Rillettes de saumon et cornichon	Betteraves rouges en vinaigrette	Soupe au potiron et marrons	Crêpe à l'emmental
Semoule sauce butternut, carottes, pois chiches et raisins secs	Parmentier au canard et purée de potiron Parmentier à l'égrené végétal et purée de potiron	Fajitas aux haricots rouges, maïs, salade verte et sauce végétale *(yaourt brassé coco, menthe)*	Emincé de dinde sauce pain d'épice Emincé végétal blé et pois sauce pain d'épice	Dés de colin d'Alaska sauce champignons crème
	Salade verte en vinaigrette		Gratin de pomme de terre façon dauphinois Julienne de légumes	Blé Jardinière de légumes
Saint Paulin	Petit fromage frais sucré	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage Babybel	Brie
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit frais	Smoothie pomme banane	Gâteau roulé crème vanille chantilly et copeaux de chocolat noir	Fruit frais

Plat végétarien — Alternative sans viande — Issu de l'agriculture biologique — Produit français

AOP/AOC — Label Rouge — Pêche durable — Bœuf Charolais — Décongelé — Haute Valeur Environnementale

Les amuses bouches sont réservés exclusivement aux élémentaires. — Indication Géographique protégée