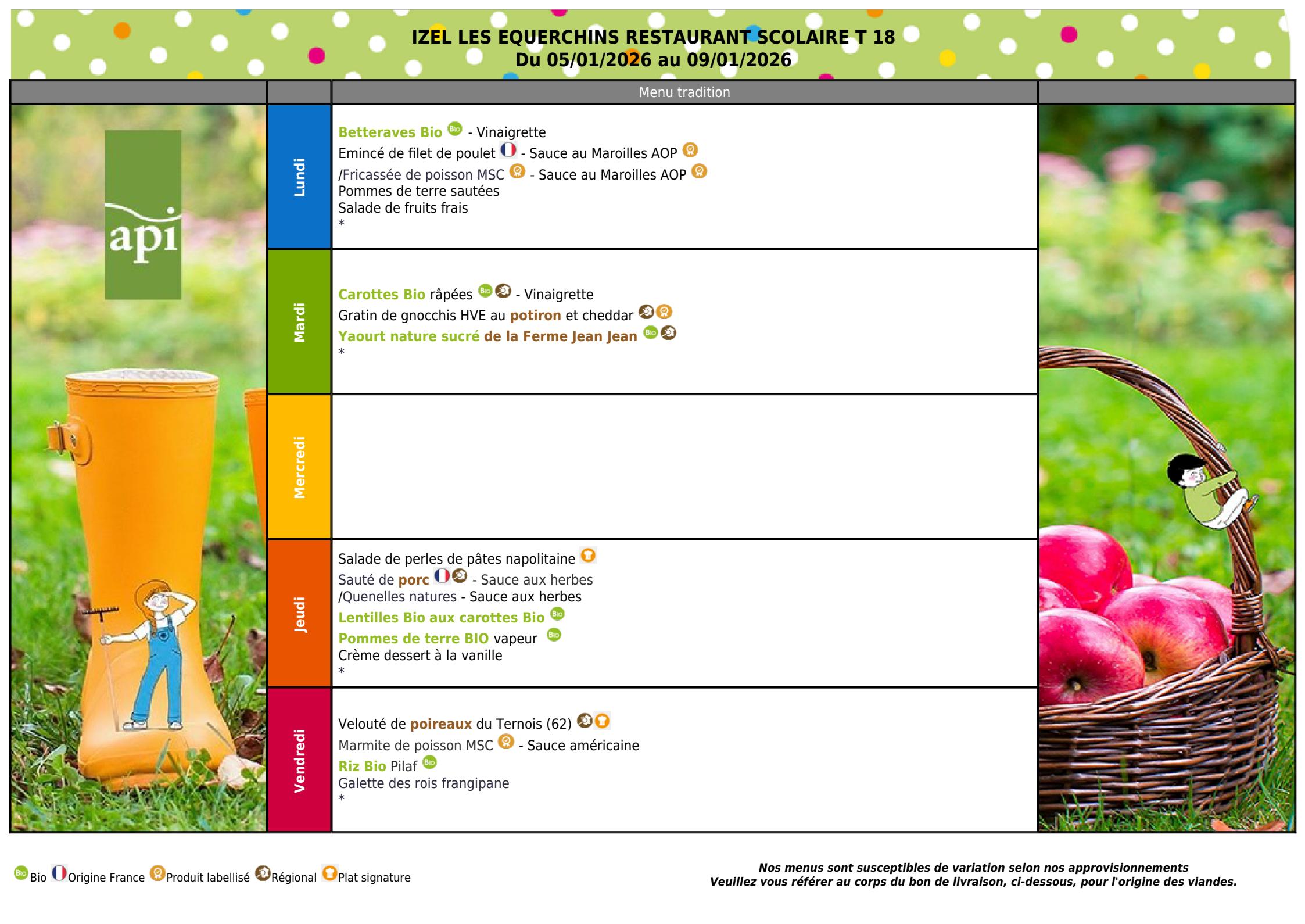


# IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18

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

Menu tradition



 		
	Lundi	<b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette Emincé de filet de poulet  - Sauce au Maroilles AOP  /Fricassée de poisson MSC  - Sauce au Maroilles AOP  Pommes de terre sautées Salade de fruits frais *
	Mardi	<b>Carottes Bio</b> râpées  - Vinaigrette Gratin de gnocchis HVE au <b>potiron</b> et cheddar   <b>Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean</b>  *
	Mercredi	
	Jeudi	Salade de perles de pâtes napolitaine  Sauté de <b>porc</b>  - Sauce aux herbes /Quenelles natures - Sauce aux herbes <b>Lentilles Bio aux carottes Bio</b>  <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur  Crème dessert à la vanille *
	Vendredi	Velouté de <b>poireaux</b> du Ternois (62)   Marmite de poisson MSC  - Sauce américaine <b>Riz Bio</b> Pilaf  Galette des rois frangipane *



**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**

Le 05/01/2026

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Pommes de terre sautées	Pommes sautées	
Salade de fruits frais	Salade de fruits	
Sauce au Maroilles AOP	Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Maroilles, Crème fraîche, Fond brun, Eau	Gluten, Lait
Sauce au Maroilles AOP	Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Maroilles, Crème fraîche, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**

Le 06/01/2026

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Gratin de gnocchis HVE au potiron et cheddar	Gnocchis, Courge potiron, Eau, Lait en poudre, Bouillon de légumes, Farine de blé, Margarine, Ail, Sel fin, Cheddar	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean	Yaourt nature	Lait

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**

Le 08/01/2026

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
*	Eau	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Lentilles Bio aux carottes Bio	Laurier, Thym, Sel fin, Bouillon de légumes, Huile, Oignon, Eau, Lentille verte, Carotte	Céleri
Pommes de terre BIO vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Salade de perles de pâtes napolitaine	Perles, Poivron vert, Thon au naturel, Tomate, Persil, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauce aux herbes	Oignon, Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Huile, Eau	Gluten
Sauce aux herbes	Oignon, Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauté de porc	Sauté de porc	

## IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18

Le 09/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Galette des rois frangipane	Galette des rois	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
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
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce américaine	Eau, Sel fin, Poivre gris, Roux blanc, Fumet de crustacés, Bouillon de légumes, Tomate, Échalote, Ail, Estragon, Lait en poudre	Céleri, Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques
Velouté de poireaux du Ternois (62)	Poireau, Oignon, Lait de vache, Poivre blanc, Sel fin, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Eau	Céleri, Lait, Sulfites

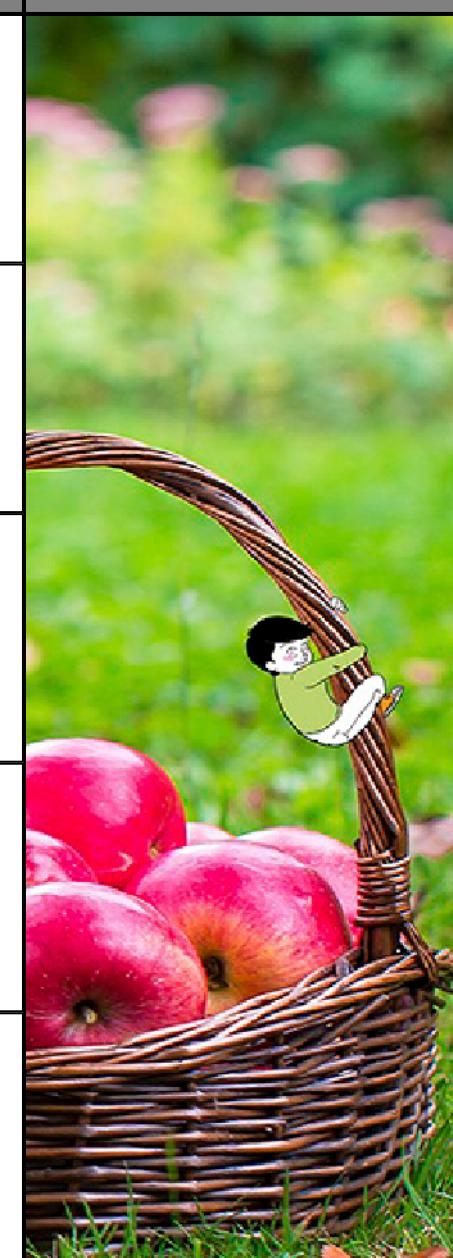
# IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18

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

Menu tradition



	Lundi	<p>Salade d'<b>endives</b> de la ferme du Mélantois (59) 🍗 - Vinaigrette Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce ketchup</p> <p><b>Fusilli Bio</b> <small>Bio</small></p> <p><b>Crème dessert chocolat au lait</b> de la Ferme des Anneaux 🍫</p> <p>*</p>
	Mardi	<p>Potage de <b>carottes Bio</b> 🥕</p> <p>Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce paprika /Marmite de poisson MSC 🐟 - Sauce paprika</p> <p>Purée de pommes de terre et chou-fleur frais 🥑</p> <p><b>Camembert Bio de Vendeville</b> <small>Bio</small> 🧀</p> <p>*</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Velouté de <b>potiron</b> d'Aix-en-Pévèle (59) 🥕</p> <p>Filet de poisson pané MSC 🐟</p> <p>Épinards</p> <p><b>Pommes de terre BIO</b> vapeur 🥔</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p>
	Vendredi	<p><b>Céleri râpé</b> 🥬 - Sauce rémoulade</p> <p>Croustade de volaille 🇫🇷</p> <p>/Croustade de légumes 🥬</p> <p><b>Banane Bio</b> <small>Bio</small></p> <p>*</p>



*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

## IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18

Le 12/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux	Crème dessert	Lait
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Sauce ketchup	Ketchup	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

## IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18

Le 13/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Camembert Bio de Vendeville	Camembert	Lait
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
Potage de carottes Bio	Carotte, Oignon, Sel fin, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Eau	Sulfites
Purée de pommes de terre et chou-fleur frais	Eau, Chou fleur, Purée PDT flocon, Bouillon de légumes, Oignon	Lait, Sulfites
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Paprika, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons

## IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18

Le 15/01/2026

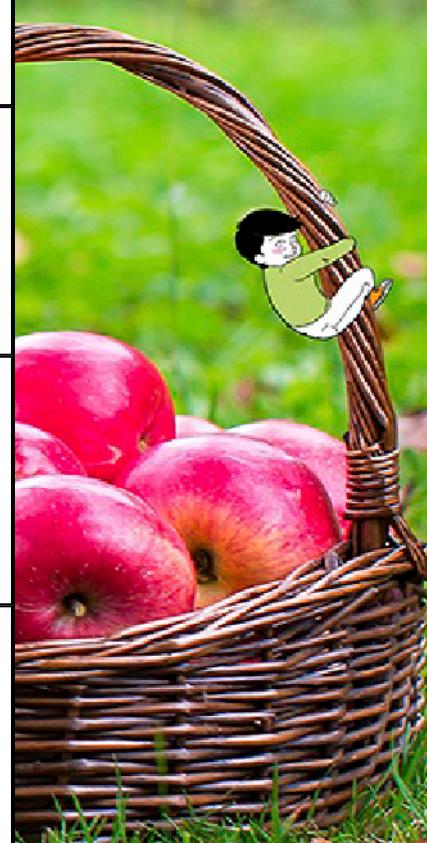
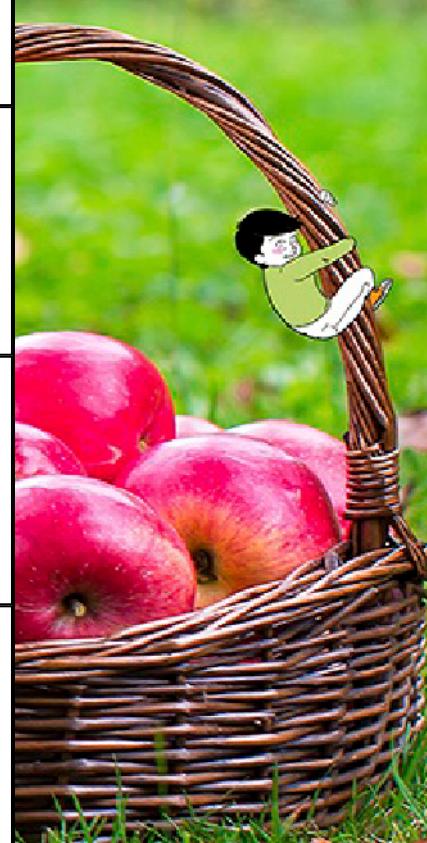
Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Filet de poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre BIO vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Velouté de potiron d'Aix-en-Pévèle (59)	Sel fin, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Oignon, Lait de vache, Carotte, Courge potiron, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Épinards	Oignon, Sel fin, Huile, Epinard	

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18****Le 16/01/2026**

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Croustade de légumes	Bouillon de légumes, Sel fin, Oignon, Emmental, Champignon de Paris, Tartelette sablée à garnir, Roux blanc, Lait de vache, Eau, Brunoise de légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Croustade de volaille	Tartelette salée à garnir, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Bouillon de légumes, Lait de vache, Sel fin, Fromage, Emincé de poulet	Céleri, Gluten, Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

# IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18

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

		Menu tradition		
		Lundi		
		Lundi	<b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette Sauté de <b>boeuf</b>   - Sauce champignons frais /Marmite de poisson MSC  - Sauce champignons frais <b>Frites des Hauts de France</b>  <b>Kiwi Bio</b>  *	
		Mardi	Potage de <b>potimarron</b>   <b>Émincé de porc</b>  - Sauce curry, carottes / <b>Émincé végétal au pois</b>  - Sauce curry, carottes <b>Semoule Bio</b>  Yaourt sucré *	
		Mercredi		
		Jeudi	<b>Carottes Bio râpées</b>   - Vinaigrette à l'orange Marmite de la mer ( colin MSC et encornets)  - Sauce cotriade <b>Haricots verts Bio</b> persillés  <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur  Flan nappé caramel *	
		Vendredi	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Croziflette au fromage à raclette  Gâteau au chocolat façon balois ( <b>Farine Bio</b> )  *	

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**

Le 19/01/2026

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Frites des Hauts de France	Frites	
Kiwi Bio	Kiwi	
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
Sauce champignons frais	Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Eau, Farine de blé, Champignon de Paris, Margarine	Gluten
Sauce champignons frais	Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Eau, Champignon de Paris, Colorant, Margarine, Fumet de poisson	Gluten, Poissons
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**

Le 20/01/2026

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
*	Eau	
Potage de potimarron	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Courge potiron	Lait, Sulfites
Sauce curry, carottes	Eau, Bouillon de légumes, Curry, Farine de blé, Margarine, Tomate, Carotte, Sel gros	Gluten, Moutarde
Sauce curry, carottes	Eau, Bouillon de volaille, Curry, Farine de blé, Margarine, Jus de veau, Tomate, Carotte	Gluten, Moutarde
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait
Émincé de porc	Émincé de porc	
Émincé végétal au pois	Émincé végétal	Gluten

**IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18**

Le 22/01/2026

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Marmite de la mer ( colin MSC et encornets)	Eau, Bouillon de légumes, Fumet de poisson, Farine de blé, Margarine, Brunoise de légumes , Colin d'Alaska, Encornets/Calamars, Crevette/Gambas, Tomate, Emmental	Céleri, Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Pommes de terre BIO vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Sauce cotriade	Thym, Tomate, Eau, Fumet de poisson, Moule, Crevette/Gambas, Brunoise de légumes , Farine de blé, Huile	Céleri, Crustacés, Gluten, Mollusques, Poissons
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

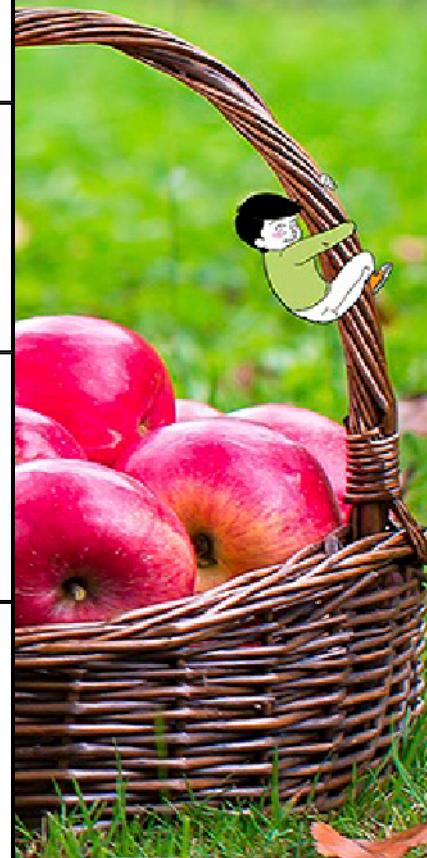
## IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18

Le 23/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Croziflette au fromage à raclette	Crozets, Emmental, Raclette, Eau, Ail, Bouillon de légumes, Lait en poudre, Farine de blé, Margarine, Sel gros, Oignon	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Gâteau au chocolat façon balois ( Farine Bio )	Sucre cristal, Beurre doux, Lait en poudre, Eau, Oeuf liquide entier, Cacao, Sujets en chocolat et décor, Farine de blé	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Sel fin, Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

# IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18

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

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

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

## IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18

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

## IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18

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

## IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18

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

# IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18

Le 30/01/2026

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
*	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, Origano/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