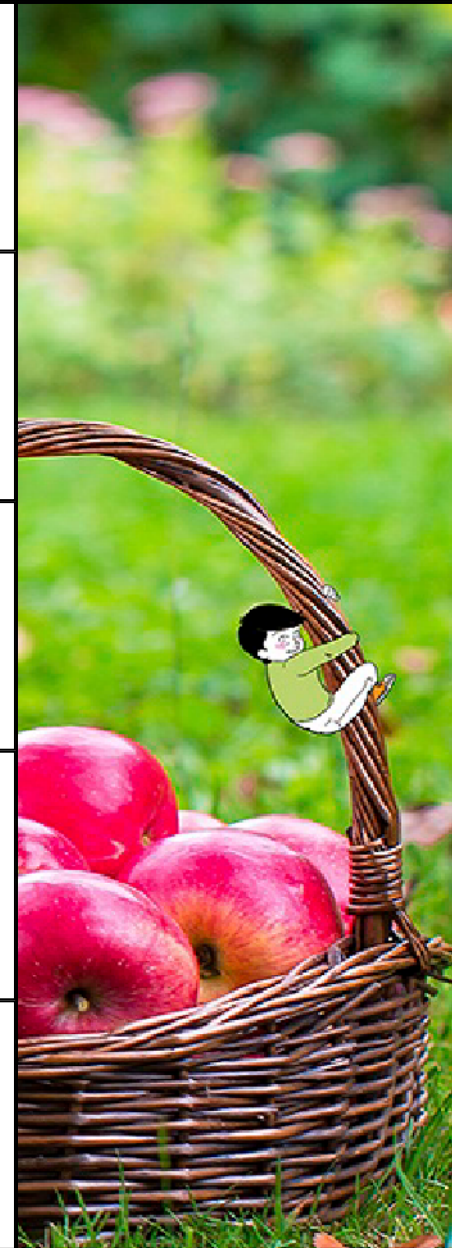


IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Menu tradition



Lundi

Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade
 Merguez grillée - Sauce raz el hanout
 /Fricassée de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce raz el hanout
Semoule Bio 🇫🇷
Camembert Bio de Vendeville 🇫🇷 🇫🇷
 *

Mardi

Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette
 Sauté de **porc** 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce paprika
 /**Émincé végétal au pois** 🇫🇷 - Sauce paprika
 Purée de **carottes Bio** et pommes de terre 🇫🇷 🇫🇷
Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean 🇫🇷 🇫🇷
 *

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Lasagnes aux **lentilles Bio** et julienne de légumes 🇫🇷 🇫🇷
Banane Bio 🇫🇷
 *

Vendredi

Potage façon cultivateur 🇫🇷
 Filet de poisson pané MSC 🇫🇷
 Gratin de chou fleur frais et **pommes de terre locales** 🇫🇷
 Tarte au sucre du chef (**farine Bio**) 🇫🇷 🇫🇷
 *

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 02/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Camembert Bio de Vendeville	Camembert	Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Merguez grillée	Merguez	Fruits à coques
Sauce raz el hanout	Tomate, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun, Raz El Hanout	Gluten
Sauce raz el hanout	Eau, Raz El Hanout, Bouillon de légumes, Tomate, Oignon, Olives noires, Tomate, Farine de blé, Margarine, Sel fin	Gluten
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 03/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Purée de carottes Bio et pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau, Oignon, Carotte, Bouillon de légumes	Lait, Sulfites
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Huile, Eau, Farine de blé, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Sauce paprika	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauté de porc	Sauté de porc	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean	Yaourt nature	Lait
Émincé végétal au pois	Emincé végétal	Gluten

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 05/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes	Ail, Poivre blanc, Sel fin, Herbes de provence, Muscade, Origan/Marjolaine, Curry, Sucre semoule, Carotte, Tomate, Oignon, Fromage, Lasagnes à garnir, Lentille verte, Julienne de légumes, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Huile	Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 06/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Filet de poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Gratin de chou fleur frais et pommes de terre locales	Chou fleur, Pomme de terre, Eau, Ail, Bouillon de légumes, Lait en poudre, Farine de blé, Margarine, Sel fin, Fromage	Gluten, Lait
Potage façon cultivateur	Poivre blanc, Sel fin, Oignon, Purée PDT flocon, Céleri, Chou vert, Navet, Poireau, Carotte, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Tarte au sucre du chef (farine Bio)	Sucre cristal, Vergeoise, Crème pâtissière, Huile, Eau, Beurre doux, Lait en poudre, Eau, Farine de blé, Levure de boulangerie fraîche	Gluten, Lait, Oeufs

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu tradition



Lundi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet - Sauce au Maroilles AOP </p> <p>/Quenelles natures - Sauce au Maroilles AOP </p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Pommes de terre BIO vapeur </p> <p>Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux </p> <p>*</p>
Mardi	<p>Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) </p> <p>Filet de limande MSC - Sauce curry, carottes</p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Pomme HVE </p> <p>*</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Soupe de pois cassés </p> <p>Omelette Bio à l'emmental Bio </p> <p>Pommes de terre cubes rissolées</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Pizza au fromage (farine Bio) </p> <p>Bolognaise de boeuf </p> <p>/Bolognaise de lentilles Bio </p> <p>Spaghetti Bio </p> <p>emmental Bio râpé </p> <p>Kiwi Bio </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 09/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux	Crème dessert	Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Pommes de terre BIO vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
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
Sauté de poulet	Sauté de poulet	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfités

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 10/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Filet de limande MSC	Limande	Poissons
Pomme HVE	Pomme	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Sauce curry, carottes	Eau, Bouillon de légumes, Curry, Farine de blé, Margarine, Tomate, Carotte, Sel gros	Gluten, Moutarde
Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59)	Sucre cristal, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Oignon, Lait de vache, Eau, Endive	Lait, Sulfités

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 12/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Omelette Bio à l'emmental Bio	Emmental, Oeuf liquide entier, Eau, Lait en poudre	Lait, Oeufs
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Sauce ketchup	Ketchup	
Soupe de pois cassés	Sel fin, Ail, Purée PDT flocon, Poireau, Carotte, Oignon, Pois cassés, Eau	Lait, Sulfités
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 13/03/2026

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, Sulfités
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Kiwi Bio	Kiwi	
Pizza au fromage (farine Bio)	Sel fin, Herbes de provence, Huile, Oignon, Fromage, Eau, Levure de boulangerie fraîche, Farine de blé, Eau, Basilic, Bouillon de légumes, Carotte, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Margarine, Tomate	Gluten, Lait
Spaghetti Bio	Sel fin, Huile, Spaghettis	Gluten
emmental Bio râpé	Emmental	Lait

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu tradition



Lundi	<p>Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette Caesar Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) 🇫🇷 Salade de fruits frais *</p>
Mardi	<p>Velouté de champignons frais Marmite de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne Mini penne 🇫🇷 Gouda Bio 🇫🇷 *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette Cassoulet façon feijoada végétarienne Riz Bio Pilaf 🇫🇷 Ile flottante - Crème anglaise *</p>
Vendredi	<p>Carotte Bio Locale et chou local râpé, mayonnaise 🇫🇷 🇫🇷 Chipolatas locales 🇫🇷 /Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷 Ragoût de pommes de terre BIO aux oignons 🇫🇷 Pudding aux pépites de chocolat 🇫🇷 *</p>



IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 16/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Gratin dauphinois (pommes de terre Bio)	Eau, Ail, Bouillon de légumes, Crème fraîche, Lait en poudre, Muscade, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Margarine, Pomme de terre, Oignon, Fromage	Gluten, Lait, Oeufs
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Paupiette de veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Salade de fruits frais	Salade de fruits	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Vinaigrette Caesar	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 17/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Gouda Bio	Gouda	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
Mini penne	Penne, Sel fin, Huile	Gluten
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Sel fin, Bouillon de légumes	Gluten, Moutarde, Sulfites
Velouté de champignons frais	Champignon, Eau, Colorant, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Lait en poudre	Lait

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 19/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Cassoulet façon feijoada végétarienne	Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomato, Oignon, Carotte, Haricot rouge, Poivron mélange	Gluten
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 20/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carotte Bio Locale et chou local râpé, mayonnaise	Carotte, Chou blanc, Persil, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
Chipolatas locales	Chipolata	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pudding aux pépites de chocolat	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Pain platine, Eau, Lait en poudre, Chocolat noir	Gluten, Lait, Oeufs
Ragoût de pommes de terre BIO aux oignons	Pomme de terre, Eau, Bouillon de légumes, Oignon, Thym, Farine de blé, Margarine	Gluten

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menu tradition



Lundi

Velouté de **poireaux** du Ternois (62) 🍷🌱
 Sauté de dinde 🇫🇷 - Sauce colombo
 /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce colombo
Semoule Bio 🌱
Saint Môret Bio 🌱
 *

Mardi

Céleri râpé 🥕 - Sauce rémoulade
 Filet de poisson pané MSC 🐟
 Petits pois, carottes et **pommes de terre fraîches** 🥔
Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin) 🐄
 *

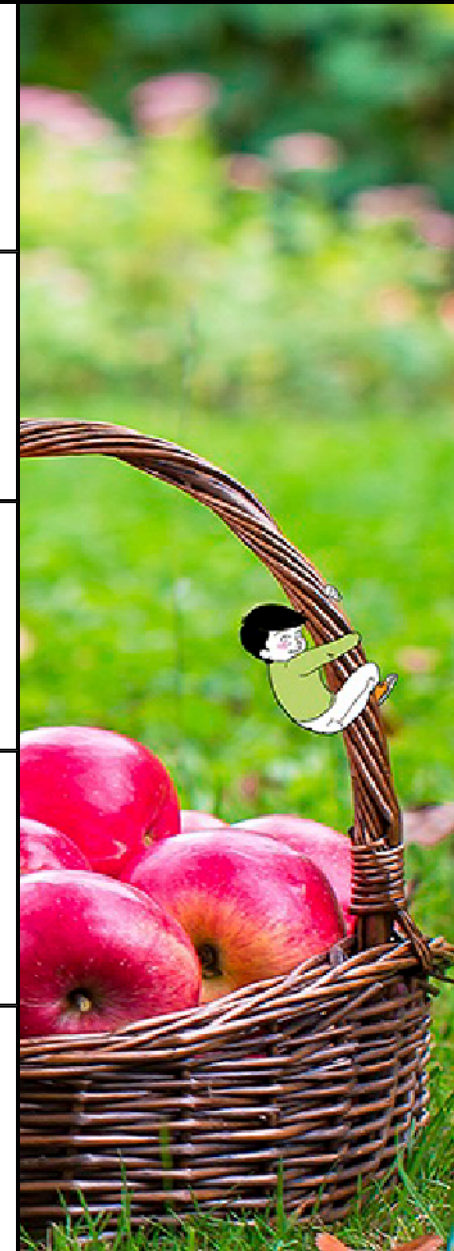
Mercredi

Jeudi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 🥬 - Vinaigrette
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷
 /**Omelette Bio** à l'**emmental Bio** 🌱🍳
Frites des Hauts de France 🥔
 Sauce tartare
 Flan nappé caramel
 *

Vendredi

Flamiche aux **oignons du Ternois** (**Farine Bio**) 🌱🌱
 Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella 🐟
 Pomme HVE 🍏
 *



IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 23/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Fricassée de poisson MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau, Fumet de poisson	Gluten, Poissons
Sauté de dinde	Sauté de dinde	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Velouté de poireaux du Ternois (62)	Poireau, Oignon, Lait de vache, Poivre blanc, Sel fin, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 24/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Filet de poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches	Bouillon de légumes, Carotte, Petit pois, Oignon, Sel fin, Pomme de terre	
Sauce rémoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin)	Yaourt aromatisé	Lait

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 26/03/2026

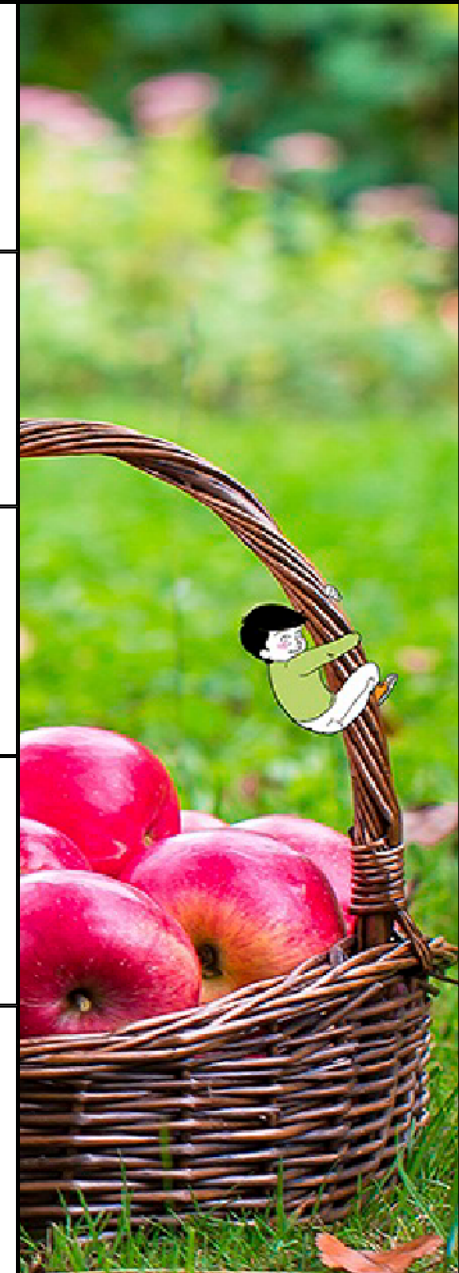
Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Frites des Hauts de France	Frites	
Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Omelette Bio à l'emmental Bio	Emmental, Oeuf liquide entier, Eau, Lait en poudre	Lait, Oeufs
Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59)	Endive	
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres, Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 27/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
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	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella	Pépinettes, Ratatouille , Sel fin, Mozzarella, Tomate, Tomate	Gluten, Lait
Pomme HVE	Pomme	

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu tradition



Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange
 Fricassé de saumon - Sauce à l'oseille
Fusilli Bio
emmental Bio râpé
Kiwi Bio
 *

Mardi

Soupe douceur à la tomate
 Sauté de **porc** - Sauce Blackwell
 /Crousti fromager
Haricots verts Bio persillés
Pommes de terre BIO vapeur
 Liégeois vanille
 *

Mercredi

Velouté de chou fleur
 Bouchées mozzarella tomate basilic
Riz Bio à la sénégalaise
 Yaourt sucré
 *

Jeudi

Saucisse de volaille
 /Poisson blanc meunière MSC
Haricots lingots du Nord Label Rouge - Sauce tomate
Pommes de terre BIO vapeur
Mimolette Bio
 Gâteau de Pâques
 *

Vendredi

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 30/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Fricassé de saumon	Saumon	Poissons
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Kiwi Bio	Kiwi	
Sauce à l'oseille	Oseille, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
emmental Bio râpé	Emmental	Lait

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 31/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Crousti fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Pommes de terre BIO vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Sauce Blackwell	Eau, Roux blanc, Curry, Sucre semoule, Bouillon de légumes, Oignon, Cornichon, Moutarde, Colorant, Paprika, Chou fleur, Estragon	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
Soupe douceur à la tomate	Ail, Carotte, Céleri, Tomate, Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Sucre semoule, Purée PDT flocon, Eau	Céleri, Lait, Sulfites

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 02/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Riz Bio à la sénégalaise	Carotte, Ratatouille, Tomate, Oignon, Sel fin, Huile, Riz long, Eau	
Velouté de chou fleur	Eau, Oignon, Crème fraîche, Purée PDT flocon, Chou fleur, Bouillon de légumes	Lait
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

IZEL LES EQUERCHINS RESTAURANT SCOLAIRE T 18
Le 03/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Gâteau de Pâques	Beurre doux, Génoise feuille , Crème pâtissière, Chocolat noir, Confiserie chocolat, Praline et praliné, Eau	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Haricots lingots du Nord Label Rouge	Sel fin, Oignon, Huile, Eau, Lingot du nord	
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre BIO vapeur	Sel fin, Pomme de terre	
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Saucisse de volaille	Chipolata de volaille	Lait