

C'EST LA RENTRÉE

du 3 septembre au 19 octobre 2018



Mairie de Duclair Restaurant scolaire



lundi 03 septembre		mardi 04 septembre		jeudi 06 septembre		vendredi 07 septembre	
F	Melon	S	Mini pizza	F	Concombre vinaigrette	F	Betterave au maïs
S	Steak haché	F	Aiguillettes de poulet au paprika	S	Filet de hoki à la crème	F	Rôti de porc
LS	Coquillettes	S	Haricots beurre	F	Gratin de brocolis et pommes de terre	F	Frites fraîches
F	Edam	F	Saint môret	F	Camembert	F	Saint paulin
S	Glace	F	Fruit de saison	F	Cake nutella	F	Fruit de saison
lundi 10 septembre		mardi 11 septembre		jeudi 13 septembre		vendredi 14 septembre	
F	Carottes râpées bio	F	Pâté de foie, cornichons	F	Radis roses, beurre	F	Tomate vinaigrette
F	Omelette bio	F	Cuisse de poulet	S	Nuggets de poisson ketchup	F	Saucisse fumée
S	Haricots verts et pommes de terre bio	LS	Semoule	LS/S	Riz / brunoise	LS	Lentilles
F	Camembert bio	F	Emmental	F	Tomme grise	F	Vache qui rit
F	Pomme bio	A	Compote de pomme	F	Flan pâtissier	F	Crème dessert chocolat
lundi 17 septembre		mardi 18 septembre		jeudi 20 septembre		vendredi 21 septembre	
F	Salade verte mimolette	F	Saucisson à l'ail	FÊTE DU CANARD		F	Céleri rémoulade
F	Sauté de porc	F	Steak de veau	F	Concombre	F	Poisson du marché
LS	Flageolets	F	Carottes vichy	F	Sauté de canard aux pommes	S	Brocolis
F	Novly vanille	F	Fromage blanc	F	Gratin dauphinois	F	Chanteneige
D	Biscuit sec	F	Raisin	F	Gouda	F	Tarte aux pommes
lundi 24 septembre		mardi 25 septembre		jeudi 27 septembre		vendredi 28 septembre	
LS/F	Taboulé "maison"	F	Carottes râpées	A	Macédoine mayonnaise	F	Duo melon pastèque
F	Escalope de dinde vallée d'auge	S	Boules d'agneau paprika	F/S	Brandade de colin	F	Jambon sauce au boursin
A	Petits pois carottes	LS/S	Blé / légumes couscous	*****		S	Haricots verts
F	Six de Savoie	F	Yaourt nature sucré	F	Pyénées	F	Saint nectaire
F	Banane	D	Biscuits	F	Fruit de saison	S	Eclair au chocolat

lundi 01 octobre		mardi 02 octobre		jeudi 04 octobre		vendredi 05 octobre	
F	Potage de légumes bio	F	Salade aux lardons	F	Concombre vinaigrette	F	Pomelos au sucre
F	Rôti de bœuf	F	Sauté de poulet Bio basquaise	F	Eufs cocotte gratinés	LS/S	Papillons aux 2 saumons
F	Pommes rissolées	S	Haricots beurre	F	Pommes de terre et choux fleurs bio	*****	
F	Petit suisse	F	Tomme blanche	F	Camembert bio	F	Emmental
F	Fruit de saison	F	Novly vanille	F	Cake carambar	F	Compote de pomme Bio

DU Végé POUR CHANGER ?

Les rencontres du goût : la cuisine végétarienne

lundi 08 octobre		mardi 09 octobre		jeudi 11 octobre		vendredi 12 octobre	
LS/F	Dhal lentilles et butternut	F	Tomate à la fête	F	Roulade de volaille	F	Carottes râpées
S	Escalope viennoise	LS/F	Chili sin carne	F	Steak haché frais	F	Poisson de la marée fraîche
S	Printanière			LS	Coquillettes	F	Gratin de courgettes
F	Gouda	F	Brie	F	Yaourt au soja vanille	F	Kiri
F	Fruit de saison	S	Glace	F	Kiwi	F	Ultra fondant chocolat
lundi 15 octobre		mardi 16 octobre		jeudi 18 octobre		vendredi 19 octobre	
F	Betterave mimosa	F/LS	Potage tomate vermicelle	F	Céleri rémoulade	Menu	
F	Cuisse de poulet au curry	F	Boeuf bourguignon	S	Dos de colin à la crème	des	
LS/F	Riz	S	Haricots verts à l'ail et fines herbes	F	Purée de carottes	vacances	
F	Camembert	F	Six de savoie	F	Edam		
F	Ananas frais	F	Banane au chocolat	F	Ile flottante caramel		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



LEGENDE :

Dessert maison

Plat végétarien



Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement.