

MENUS DU 1er septembre au 16 octobre 2020



RESTAURANT SCOLAIRE - DUCLAIR

lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	melon cordon bleu frites camembert glace	salade verte au lard steak haché haricots verts petit suisse fruit de saison	pastèque filet de lieu meunière crème de cerfeuil riz edam compote de pommes
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
betterave bio hachis parmentier "maison" yaourt nature sucré bio fruit de saison bio	pizza rôti de porc petits pois st môret yaourt aromatisé	rillettes pavé de colin brocolis gratinés tomme grise gâteau basque	concombre cuisse de poulet aux tomates cerises pommes rissolées saint-paulin timbale de glace vanille fraise
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
pâté de foie saute de volaille ebly emmental fruit de saison	radis roses blanquette de colin aux raisins blancs semoule à la ratatouille camembert grillé aux pommes	tomates vinaigrette rôti de bœuf printanière de légumes tartare liégeois chocolat	œufs durs mayonnaise paupiette de veau torsades vache qui rit raisin
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
friand au fromage boulettes de bœuf au curry riz fromage blanc fruit de saison (kiwi)	menu fête du canard Duclair	taboulé sauté de porc haricots verts brie orange	concombre bulgare poisson frais du marché julienne de légumes et pommes de terre chanteneige beignet chocolat

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
salade pommes de terre thon papillons aux deux saumons **** six de savoie compote pommes/fraise	batavia à la mimolette saucisses de strasbourg pommes rissolées yaourt nature banane	tomate vinaigrette steak sauce ketchup haricots beurre pyrénées éclair	salade de riz et maïs œufs durs à la crème gratin de choux fleurs façon dauphinoise brie fruit de saison orange bio
lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
sardines à la tomate aiguillettes de poulet semoule petits suisses fruit de saison	carottes rapées au citron bio bourguignon carottes et pommes de terre emmental bio velouté fruit	concombres persillés poisson de la marée sauce aux noix riz et brunoise camembert tarte aux pommes	œufs durs mayonnaise escalope de porc aux cornichons macaronis gouda poire au sirop
lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
veloute de tomate boulettes d'agneau au paprika potatoes kiri fruit de saison	crêpe au fromage chipolatas sauce moutarde purée carré de l'est mousse au chocolat	salade de betterave et mâche blanc de volaille à la crème persillé risotto au boursin liégeois vanille	charcuterie marée fraîche ébly camembert salade de fruits

VIANDE - POISSON - OEU / PRODUITS LAITIERS / LÉGUMES ET FRUITS / FÉCULENTS

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

