

# Menus du 11 mai au 3 juillet 2015

# RESTAURANT SCOLAIRE - DUCLAIR

	lundi 11 mai 2015	mardi 12 mai 2015	mercredi 13 mai 2015	jeudi 14 mai 2015	vendredi 15 mai 2015		lundi 8 juin 2015	mardi 9 juin 2015	mercredi 10 juin 2015	jeudi 11 juin 2015	vendredi 12 juin 2015
EPINARD	pomelos	salade de tomates au thon			roulade de volaille	MELO	salade de melon et concombre à l'aneth	salade de haricots verts		salade de tomate	carottes râpées au citron
	aiguillettes de poulet à la tomate	spaghettis bolognaise	accueil C.L.S.H		pavé de colin		spaghettis carbonara	couscous merguez	accueil C.L.S.H	poisson pané	rôti de porc au melon caramélisé
	semoule				flan d'épinards au basilic et pommes de terre			légumes couscous et semoule		flan de légumes	potatoes
	chanteneige	yaourt nature			tomme blanche		yaourt nature sucré	camembert		carré frais	emmental
	liégeois vanille	fruit de saison			fruit de saison		et sa cigarette russe	raisin		crumble aux pommes "maison"	fruit de saison 

3ème rencontre du goût : Réveillons la cuisine en déstructurant les formes et les couleurs

	lundi 18 mai 2015	mardi 19 mai 2015	mercredi 20 mai 2015	jeudi 21 mai 2015	vendredi 22 mai 2015		lundi 15 juin 2015	mardi 16 juin 2015	mercredi 17 juin 2015	jeudi 18 juin 2015	vendredi 19 juin 2015
AUBERGINE	velouté de concombre	carottes râpées		taboulé "maison"	tarte à la tomate "maison"	POIVRON	soupe froide andalouse	salade de champignons		salade Tunisienne (pdt,poivrons,concombre,tomate)	melon
	jambon blanc	parmentier de courgettes au bœuf	accueil C.L.S.H	roti de dinde et tomates cerises	côte de porc escalope pour maternelles		quenelles sauce aurore	aiguillettes de poulet	accueil C.L.S.H	pavé de hoki à l'italienne	boules de bœuf sauce tomate
	coquillettes			haricots verts	pavé de semoule aux brocolis		printanière de légumes	tortis		jeunes carottes persillées	riz et piperade
	velouté fruit	tarte au citron revisitée		pyrénées	édam		petit suisse fruité	camembert		petit moulé	saint paulin
	biscuits			fruit de saison	salade de fruits "maison"		biscuits	tiramisu à la framboise		charlotte aux fruits	poire au chocolat

	lundi 25 mai 2015	mardi 26 mai 2015	mercredi 27 mai 2015	jeudi 28 mai 2015	vendredi 29 mai 2015		lundi 22 juin 2015	mardi 23 juin 2015	mercredi 24 juin 2015	jeudi 25 juin 2015	vendredi 26 juin 2015
FRAISE		melon		quiche lorraine maison	salade de pomme de terre, tomate, thon	PASTÈQUE	pastèque	sardines		salade de pastèque à la mozzarella	saucisson à l'ail
		steak haché	accueil C.L.S.H	dos de colin roti	cuisse de poulet		cuisse de poulet	omelette	accueil C.L.S.H	chili con carne	pavé de lieu à la pastèque
		frites		julienne de légumes/riz	jardinière de légumes		pâtes tricolores	ebly / ratatouille		riz	brunoise et p. de terre
		emmental		gouda	kiri		camembert	yaourt		brie	gouda
		fraises au citron		kiwi	mille feuille au chocolat 		timbale de glace	fruit de saison		ile flottante	salade de fruits "maison"

	lundi 1 juin 2015	mardi 2 juin 2015	mercredi 3 juin 2015	jeudi 4 juin 2015	vendredi 5 juin 2015		lundi 29 juin 2015	mardi 30 juin 2015	mercredi 1 juillet 2015	jeudi 2 juillet 2015	vendredi 3 juillet 2015
COURGETTE	céleri rémoulade	crêpe aux champignons		courgette râpée au yaourt	macédoine au surimi	CERISE	radis roses	salade aux cœurs de palmiers		duo de carottes et céleri	Repas à thème 
	escalope de dinde	paupiette de veau	accueil C.L.S.H	rôti de bœuf	filet de saumon en papillote		chipolatas grillées	nuggets de volaille	accueil C.L.S.H	steak grillé (steak haché pour les maternelles)	
	riz sauce tomate	purée de carottes "maison"		pommes noisettes	choux fleurs		semoule	haricots verts		papillons	
	yaourt	mimolette		six de savoie	coulommiers		yaourt sucré 	chèvre		fromage	
	biscuit sec	fruit de saison 		compote pomme fraise	gateau de semoule maison		biscuits secs	clafoutis aux bigarreaux		fruit de saison (cerises)	vacances à la mer

VIANDE - POISSON - ŒUF - PRODUITS LAITIERS  
LÉGUMES ET FRUITS - FÉCULENTS

Ses plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies  
quintolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



chronique culinaire

concept fruits et légumes

3ème rencontre du goût

en mai : le mille-feuille

en juin : la charlotte

