

Menus du 9 mai au 5 juillet 2016

RESTAURANT SCOLAIRE - DUCLAIR

	lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai	
EPINARD	pomelos aiguillettes de poulet à la tomate semoule chanteneige liégeois vanille	salade de tomates au thon spaghettis bolognaise camembert compote de pommes	saucisson sec normandin de veau purée yaourt nature fruit de saison	concombres vinaigrette échine de porc braisée petits pois carottes fromage blanc biscuit sec	roulade de volaille pavé de colin pommes de terre/épinards tomme blanche fruit de saison	
	lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai	
	AUBERGINE		surimi mayonnaise hachis parmentier bio petit suisse salade de fruits	carottes râpées boudin blanc rôti pommes fruits/aubergines fromage bio riz au lait	taboulé "maison" rôti de dinde et tomates cerises haricots verts bio pyrénées fruit de saison	tarte à la tomate bio "maison" côte de porc (escalope pour maternelles) pavé de semoule aux brocolis edam yaourt aromatisé

3ème rencontre du goût

	lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
FRAISE	friand au fromage boules d'agneau haricots beurre fromage blanc aux fruits rouges	melon steak haché frites emmental fraises au sucre	œuf dur mayonnaise colin pané blé à la tomate fromage fruit de saison	tomates jambon grillé purée de betteraves babybel mousse fraises	salade de pomme de terre, tomate, thon cuisse de poulet jardinière de légumes kiri liégeois chocolat

Semaine Européenne du développement durable

	lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin	
COURGETTE	céleri rémoulade escalope de dinde riz sauce tomate yaourt biscuit sec	crêpe aux champignons paupiette de veau purée de carottes "maison" mimolette fruit de saison	tomates/thon spaghettis carbonara fromage novly chocolat	radis rôti de bœuf pommes noisettes six de savoie compote pomme fraise	macédoine au surimi filet de saumon en papillote gratin de courgette coulommiers fruit de saison	
	lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin	
	MELON		melon chili con carne yaourt nature sucré et sa cigarette russe	salade de haricots verts couscous merguez légumes couscous et semoule camembert fruit de saison	concombre pizza reine salade verte glace	salade de tomate poisson pané flan de légumes carré frais crumble aux pommes "maison" potatoes emmental fruit de saison

	lundi 13 juin 2016	mardi 14 juin 2016	mercredi 15 juin 2016	jeudi 16 juin 2016	vendredi 17 juin 2016	
POIVRON	soupe froide raviolis gratinés petit suisse fruité biscuits	salade de tomates/champignons aiguillettes de poulet purée camembert mousse chocolat	crêpe au fromage côte de porc poêlée haricots verts fromage fruit de saison	salade du chef pavé de hoki à l'italienne jeunes carottes persillées petit moulé cake aux fruits	melon boules d'agneau sauce tomate riz et piperade saint paulin poire	
	lundi 20 juin 2016	mardi 21 juin 2016	mercredi 22 juin 2016	jeudi 23 juin 2016	vendredi 24 juin 2016	
	PASTÈQUE		pastèque cuisse de poulet tortis brie timbale de glace	sardines omelette ebly / ratatouille yaourt fraises chantilly	carottes rapées langue de bœuf pommes rissolées fromage compote	salade de pastèque à la mozzarella spaghettis bolognaise brie ile flottante
			saucisson à l'ail pavé de lieu à la pastèque brunoise et p. de terre gouda salade de fruits			

	lundi 27 juin 2016	mardi 28 juin 2016	mercredi 29 juin 2016	jeudi 30 juin 2016	vendredi 1 juillet 2016
FRAISE	radis roses chipolatas grillées semoule yaourt bio biscuits secs	salade bio au lard nuggets de volaille haricots verts chèvre clafoutis aux bigarreaux	tomates vinaigrette œufs durs bio à la crème choux fleur/p. de terre fromage glace	duo de carottes et céleri steak grillé (steak haché pour les maternelles) pâtes bio fromage novly chocolat	museau vinaigrette poisson de la marée riz fromage fruit de saison (cerises)

	lundi 4 juillet 2016	mardi 5 juillet 2016	mercredi 6 juillet 2016	jeudi 7 juillet 2016	vendredi 8 juillet 2016
COURGETTE	melon jambon blanc purée brie compote pommes/fraises				



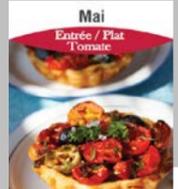


Aliment BIO

Concept fruits et légumes

Produits locaux

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





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