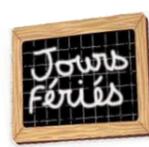


# Menus du 3 novembre au 16 décembre 2016

# Restaurant scolaire - DUCLAIR

	lundi 31 octobre	mardi 01 novembre	jeudi 03 novembre	vendredi 04 novembre
NAVETS			carottes bio râpées persillées	velouté de tomates
			paupiette de veau braisée	poisson pané au citron
			purée de navets	riz créole
			emmental bio	carré frais
			éclair au chocolat	fruit de saison bio
	lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
POTIRON	concombres	tarte à la tomate	pomelos	
	œufs durs à la crème gratin de choux fleurs et pommes de terre	cuisse de poulet rôtie purée de carottes	jambon blanc frites fraîches	
	gouda	petit suisse fruité	vache qui rit	
	liégeois vanille	fruit de saison (kiwi)	compote de pommes	
	lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
POIRE	betteraves vinaigrette	salade verte au lard	médaille de surimi	mortadelle
	émincé de dinde ebly	boules de bœuf à la tomate semoule	omelette aux herbes pommes de terre/ratatouille	dos de hoki à la crème riz/brunoise
	mimolette	fromage blanc	camembert	pyrenées
	novly chocolat	coulis de fruits rouges	fruit de saison	salade de fruits
	lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
ANANAS	salade coleslaw	friand au fromage	salade strasbourgeoise	potage de légumes
	merguez bœuf/mouton pommes rissolées	blanquette de colin purée de brocolis	escalope de dinde petits pois carottes	rôti de porc haricots beurre
	tartare	edam	brie	yaourt nature
	crème dessert vanille	fruit de saison	carpaccio d'ananas	roulé confiture

	lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
CLEMENTINE	carottes râpées	taboulé	potage au cresson	cervelas vinaigrette
	langue de bœuf pâtes au beurre	aiguillettes de volaille bouquetière de légumes	quiche poireaux/saumon salade verte	bourguignon carottes/pommes de terre
	saint môret	camembert	coulommiers	saint paulin
	flan nappé caramel	fruit de saison	cake au nutella	fruit de saison
		lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre
ENDIVE	endives au bleu	crêpe au fromage	macédoine mayonnaise	céleri rémoulade
	cordon bleu haricots verts	normandin de veau semoule/ratatouille	rôti de bœuf gratin de pomme de terre	poisson de la marée fraîche riz/carottes
	pont l'évêque	emmental	edam	chanteneige
	liégeois vanille	fruit de saison	fruit de saison	gâteau basque
	lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
PAMPLEMOUSSE	velouté de tomates bio vermicelle	carottes râpées	pomelos	
	émincé de porc choux fleur gratiné	spaghettis bolognaise	paupiette de veau flageolets verts	
	gouda	camembert	six de savoie	
	novly chocolat	fruit de saison	compote de pommes	

VIANDE - POISSON - OEUF - 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.

Concept fruit et légumes

Plat bio

