



# Menu du 8 mai au 7 juillet 2017



# Restaurant scolaire - Mairie de Duclair

EPINARD	lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai	MELON	lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
	pomelos	tomates au thon	concombres vinaigrette			duo de melon	tomate ciboulette	salade verte au lard	sardines à la tomate
	aiguillettes de poulet	spaghettis bolognaise	échine de porc braisée			raviolis gratinés	aiguillettes de poulet au curry	poisson de la marée fraîche	saucisse fraîche
	semoule	*****	petits pois carottes			*****	riz	brocolis à la crème	lentilles
chanteneige	yaourt nature	fromage blanc	petit suisse		camembert	brie	saint paulin		
	liégeois vanille	fruit de saison	biscuit sec	biscuit sec	novly chocolat	cake	fruit de saison		
CAROTTE	lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai	POIVRON	lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
	carottes râpées BIO	surimi mayonnaise	FÉRIÉ	FERMÉ		betteraves	carottes râpées BIO	concombre	saucisson à l'ail
	hachis parmentier BIO	boudin blanc rôti				sauté de poulet BIO	langue de bœuf	couscous (merguez, boulette)	filet de poisson meunière
	*****	pommes fruit / semoule				coquillettes BIO	pommes rissolées	semoule/légumes couscous	riz/brunoise
yaourt	camembert BIO	carré de l'est			rondelé aux noix	vache qui rit	gouda BIO		
	fruit BIO			timbale glacée	compote de pommes	crème dessert	fruit BIO		
Semaine du développement durable : mardi menu 100 % local									
FRAISE	lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin	PASTEQUE	lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
	friand au fromage	duo carottes et céleri	tomate	œuf dur mayonnaise		pastèque	tomates/asperges	carottes/choux verts	rillettes du mans
	boules d'agneau	steak haché	jambon grillé	colin pané		jambon blanc	nugges de volaille	steak grillé	poisson de la marée fraîche
	haricots beurre	frites	purée de carottes	blé à la tomate		purée	haricots verts	frites fraîches	riz/épinards
fromage	neufchâtel	tartare	kiri	brie	pyrennées	kiri	saint paulin		
fruit de saison	yaourt fermier	liégeois chocolat	fraises	compote pommes/fraise	clafoutis	fruit de saison	glace		
COURGETTE	lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin	CERISE	lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
	FÉRIÉ	crêpe champignons	radis	macédoine mayonnaise		concombre	surimi macédoine	melon	menu
		paupiette de veau	rôti de bœuf	médaille de merlu		lasagnes bolognaise	rôti de porc froid	cordons bleus	des
		petits pois carottes	pommes röstis	gratin de courgettes		*****	taboulé	printanière de légumes	vacances
mimolette		six de savoie	coulommiers	yaourt nature sucré	six de savoie	emmental	***		
compote	fruit de saison	gâteau basque	biscuit sec	biscuit sec	cerises	compote de pommes	***		



concept fruits et légumes

menu développement durable

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.



VIANDE - POISSON - OEUFS PRODUITS LAITIERS LÉGUMES ET FRUITS FÉCULENTS

# BONNES vacances!

