

# Menu du 27 février au 12 mai 2017

# RESTAURANT SCOLAIRE de DUCLAIR

PRUNEAU	lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
	crêpe champignons médaillon de merlu riz/brunoise camembert kiwi	concombre aiguilletteS de poulet frites fraîches gouda compote de pommes	velouté de tomates œufs durs florentine pdterre/épinards carré de l'est fruit de saison	carottes rapées jambon blanc coquillettes saint morêt clafoutis aux pruneaux
	lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
	salade de riz maïs et thon cuisse de poulet haricots beurre fromage blanc fruit de saison	paté de campagne lasagnes bolognaise ***** camembert compote tous fruits	céleri rémoulade chipolatas grillées semoule/ratatouille tomme blanche tarte aux pommes	velouté de légumes colin pané carottes/pommes de terre edam orange sanguine
ORANGE	lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
	tomates bio sauté de dinde haricots verts bio petit suisse biscuit sec	carottes râpées roulé strasbourgeois gratiné pommes de terre lamelles ***** fruit de saison bio	surimi mayonnaise émincé de bœuf petits pois carottes brie poire	concombre filet de la marée fraîche riz carré de l'est cake
	lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
	pomelos escalope de porc sauce tomate lentilles vache qui rit compote pommes/fraises	salade verte au lard steak haché grillé frites fraîches gouda mousse chocolat	betteraves paupiette de veau printanière de légumes saint paulin ile flottante	mortadelle dos de colin purée de brocolis fromage blanc fruit de saison
CAROTTE	lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
	tomates /maïs boules d'agneau semoule camembert novly vanille	friand au fromage rôti de bœuf haricots verts mimolette ananas frais	taboulé cordon bleu purée de pommes de terre yaourt nature sucré biscuit sec	carottes rapées longe de porc riz kiri gateau basque
BANANE	lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
	paté de foie steak de veau petits pois rondelé salade de fruits	radis au beurre omelette aux herbes pâtes au beurre emmental flan nappé caramel	sardines à la tomate jambon bruni haricots beurre brie fruit de saison	MENU DES VACANCES
	lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
	salade verte/mimolette bolognaise bio spaghettis camembert yaourt aromatisé	crêpe fromage saucisse fumé lentilles pyrénées fruit de saison bio	tomates bio œufs durs à la crème riz/épinards six de savoie compote de pommes	carottes rapées cuisse de poulet frites fraîches fromage bio fruit de saison
HARICOTS VERTS	lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
	FERIE	concombres langue de bœuf purée de carottes petit suisse biscuit sec	haricots verts aux oignons escalope de porc semoule/ratatouille edam fraises au sucre	cervelas vinaigrette filet de hoki sauce aurore gratin de choux fleurs/pommes de terre ***** entremets
	lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	FERIE	friand au fromage steak grillé (haché maternelle) pommes campagnarde carré de l'est fruit de saison	betteraves/mais cordon bleu petits pois carottes emmental compote de poire	tomates vinaigrette brandade de colin ***** saint morêt roulé au chocolat
CHOUX FLEURS	lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
	tomates /maïs boules d'agneau semoule camembert novly vanille	friand au fromage rôti de bœuf haricots verts mimolette ananas frais	taboulé cordon bleu purée de pommes de terre yaourt nature sucré biscuit sec	carottes rapées longe de porc riz kiri gateau basque

RADIS	lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
	paté de foie steak de veau petits pois rondelé salade de fruits	radis au beurre omelette aux herbes pâtes au beurre emmental flan nappé caramel	sardines à la tomate jambon bruni haricots beurre brie fruit de saison	MENU DES VACANCES
	lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
	salade verte/mimolette bolognaise bio spaghettis camembert yaourt aromatisé	crêpe fromage saucisse fumé lentilles pyrénées fruit de saison bio	tomates bio œufs durs à la crème riz/épinards six de savoie compote de pommes	carottes rapées cuisse de poulet frites fraîches fromage bio fruit de saison
HARICOTS VERTS	lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
	FERIE	concombres langue de bœuf purée de carottes petit suisse biscuit sec	haricots verts aux oignons escalope de porc semoule/ratatouille edam fraises au sucre	cervelas vinaigrette filet de hoki sauce aurore gratin de choux fleurs/pommes de terre ***** entremets
	lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	FERIE	friand au fromage steak grillé (haché maternelle) pommes campagnarde carré de l'est fruit de saison	betteraves/mais cordon bleu petits pois carottes emmental compote de poire	tomates vinaigrette brandade de colin ***** saint morêt roulé au chocolat
CHOUX FLEURS	lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
	tomates /maïs boules d'agneau semoule camembert novly vanille	friand au fromage rôti de bœuf haricots verts mimolette ananas frais	taboulé cordon bleu purée de pommes de terre yaourt nature sucré biscuit sec	carottes rapées longe de porc riz kiri gateau basque



VIANDE - POISSON - OEUF PRODUITS LAITIERS LÉGUMES ET FRUITS FÉCULENTS

Concept fruits et légumes

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.



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.