

# Du 1er septembre au 16 octobre 2015

# RESTAURANT SCOLAIRE - DUCLAIR

|                            | lundi 31 août                    | mardi 01 septembre                         | jeudi 03 septembre   | vendredi 04 septembre                |
|----------------------------|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|
|                            |                                  | F melon                                    | F salade Café de Paris*  | F carottes râpées                    |
|                            |                                  | F omelette                                 | S steak haché  | F filet de lieu crème de cerfeuil    |
|                            |                                  | LS coquillettes sauce tomate               | F courgettes sautées   | LS riz                               |
|                            |                                  | F brie                                     | F edam   | F petits suisses                     |
|                            |                                  | F liégeois chocolat                        | F fruit de saison (nectarine)                                  | A compote de poires                  |
| TOMATE                     | lundi 07 septembre               | mardi 08 septembre                         | jeudi 10 septembre   | vendredi 11 septembre                |
|                            | F tomate                         | F/S tarte à la tomate                      | F/A betterave au maïs  | F concombres                         |
|                            | F/S lasagnes bolognaise (maison) | F blanquette de dinde bio                  | F filet de hoki  | F rôti de porc                       |
|                            |                                  | S haricots verts bio                       | S/F mousseline de brocolis et tomate provençale et p. de terre | F frites "maison"                    |
|                            | F gouda                          | F saint morêt                              | F camembert bio  | F saint paulin                       |
| S timbale de glace         | F ananas frais                   | F gâteau de semoule                        | F fruit bio  |                                      |
| RAISIN                     | lundi 14 septembre               | mardi 15 septembre                         | jeudi 17 septembre   | vendredi 18 septembre                |
|                            | A sardines                       | S quiche lorraine                          | F radis roses  | F tomate vinaigrette                 |
|                            | F cuisse de poulet               | S/F blanquette de colin aux raisins blancs | F rôti de bœuf   | S paupiette de veau                  |
|                            | LS eby                           | F ratatouille "maison"                     | S jardinière de légumes  | LS torsades                          |
|                            | F tomme grise                    | F emmental                                 | F chèvre lait mélange  | F vache qui rit                      |
| F fruit de saison (prunes) | F fruit de saison (pomme)        | F noirdélice aux deux raisins              | F crème dessert chocolat                                       |                                      |
| CHAMPIGNON                 | lundi 21 septembre               | mardi 22 septembre                         | jeudi 24 septembre   | vendredi 25 septembre                |
|                            | F salade des sous-bois**         | F saucisson à l'ail                        | F chou rouge aux pommes  | F céleri rémoulade                   |
|                            | F sauté de dinde forestière      | S boules d'agneau                          | F chipolatas sauce moutarde                                    | S médaillon de merlu sauce crevettes |
|                            | LS riz                           | F purée de carottes et P.de terre          | LS boulgour  | S julienne de légumes                |
|                            | F fromage blanc                  | F coulommiers                              | F mimolette  | F chanteneige                        |
| F fruit de saison (kiwi)   | DCM entremet vanille             | F salade de fruits                         | F tartelette   |                                      |

|  | lundi 28 septembre              | mardi 29 septembre                  | jeudi 01 octobre                               | vendredi 02 octobre                        |
|--|---------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| POMME  | F salade Waldorf***             | F batavia à la mimolette            | F/A salade exotique****                        | F tomate vinaigrette                       |
|  | LS/S papillons aux deux saumons | F rôti de veau au jus               | F steak sauce ketchup steak haché(maternelles) | F œufs durs à la crème                     |
|  |                                 | S pommes rissolées                  | S haricots beurre                              | S/F gratin de chou fleur façon Dauphinoise |
|  | F six de Savoie                 | F yaourt nature                     | F pyrénées                                     | F saint nectaire                           |
|  | F banane crème anglaise         | F pomme au four                     | F cake pomme-carambar                          | F fruit de saison                          |
| NOIX   | lundi 05 octobre                | mardi 06 octobre                    | jeudi 08 octobre                               | vendredi 09 octobre                        |
|  | F potage légumes bio            | F salade verte aux croûtons         | F/A salade aux deux cœurs                      | F endives aux noix                         |
|  | S aiguillettes de poulet        | S/F hachis parmentier bio           | S filet de lieu aux noix                       | F escalope de porc aux cornichons          |
|  | LS semoule                      |                                     | S poêlée méridionale                           | S/LS flan de légumes et macaronis          |
|  | F petits suisses                | F tomme blanche                     | F carré frais                                  | F gouda                                    |
| F fruit de saison  | F novly caramel                 | F crumble sucré aux noix            | A compote bio                                  |  |
|  |                                 |                                     |  |  |
| <b>1ère rencontre du goût : Cuisinons les aliments d'AUTOMNE ET de couleur JAUNE-ORANGÉE</b> |                                 |                                     |  |  |
|  | lundi 12 octobre                | mardi 13 octobre                    | jeudi 15 octobre                               | vendredi 16 octobre                        |
| F betterave vinaigrette  | F pâté de campagne              | F salade coleslaw                   | F velouté de potiron                           |  |
| S boulettes d'agneau au paprika  | S/F filet de colin              | F blanc de volaille                 | F rôti de porc à l'orange et au miel           |  |
| LS lentilles   |                                 | S haricots verts et pommes de terre | S purée de carottes                            |  |
| F kiri   | F brie                          | F yaourt aromatisé                  | F mimolette                                    |  |
| F fruit de saison  | F compote de poire              | F biscuits secs                     | F riz au lait à la clémentine                  |  |

F : Frais / S : Surgelé / LS : Légume Sec / DCM : Déshydraté cuisiné maison  
 A : Appertisé / B : biscuit / Dessert maison

\*pommes de terre, tomates, échalote, jambon de dinde, vinaigrette  
 \*\*salade verte, champignons frais, jus de citron, croutons, ail

VIANDE - POISSON - OEUF / PRODUITS LAITIERS / LÉGUMES ET FRUITS / FÉCULENTS

\*\*\*céleri branche, noix, pomme rouge et verte, salade, mayonnaise, crème  
 \*\*\*\*riz, soja, maïs, poivrons, petits pois, vinaigrette



concept fruits et légumes

produit BIO

menu de la 1ère rencontre du goût