

Du 4 septembre au 20 octobre 2017



RESTAURANT SCOLAIRE - MAIRIE DE DUCLAIR

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Melon Steak haché Coquillettes Edam Compote de poire	Feuilleté hot dog Paupiette de veau Haricots beurre Saint môret Ananas frais	Betterave Filet de hoki Brocolis/pommes de terre Camembert Cake nutella	Concombre Rôti de porc aux navets Frites fraîches Saint paulin Fruit de saison	Potage de légumes Langue de bœuf Pommes rissolées Petit suisse Fruit de saison	Salade au lard Sauté de volaille basquaise Haricots beurre Tomme blanche Novly vanille	Concombre Œufs cocotte gratinés P. de terre / choux fleurs Camembert Cake carambar	Pomelos au sucre Papillons aux 2 saumons ***** Emmental Compote de pomme
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre	 <i>Rencontre du goût : les saveurs épicées</i> 			
Carottes râpées Omelette au jambon Haricots verts Camembert Pomme	Pâté de foie Cuisse de poulet Semoule Emmental Compote de pomme	Radis Nuggets de poisson ketchup Riz / brunoise Tomme grise Flan pâtissier	Tomate Saucisse fumée Lentilles Vache qui rit Crème dessert chocolat	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Salade verte mimolette Aiguillettes de volaille Flageolets Novly vanille Biscuit sec	Saucisson à l'ail Steak de veau Carottes vichy Fromage blanc Raisin	Concombre Emincé de bœuf Gratin de p. de terre Gouda Salade de fruits	Céleri rémoulade Médailillon de merlu Brocolis Chanteneige Tarte aux pommes	Crêpe au fromage Sauté de porc à la vanille Printanière Gouda Kiwi	Tomate / féta Blanquette de veau Riz safrané Brie Glace	Roulade de volaille Steak haché frais Pommes rôtis Kiri Compote poire, spéculoos	Velouté courge lait coco curcuma Poisson de la marée fraîche Gratin de courgettes Fromage blanc Fruit de saison
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Taboulé Escalope de dinde vallée d'auge Petits pois carottes Six de Savoie Banane	Carottes râpées Boules d'agneau paprika Blé / légumes couscous Yaourt nature Biscuit	Macédoine mayonnaise Brandade de colin ***** Pyrénées Fruit de saison	Melon / pastèque Jambon sauce au boursin Haricots verts Saint nectaire Eclair chocolat	Betterave mimosa Cuisse de poulet au curry Pommes sautées Camembert Liégeois vanille	Carottes râpées Bourguignon Haricots verts à l'ail et fines herbes Six de savoie Ile flottante caramel	Rillettes du Mans Œufs durs florentine Pommes de terre/épinards Saint paulin Fruit de saison	Repas vacances
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre	<p>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.</p> <p>Produit BIO</p> <p>VIANDE - POISSON - OEUF PRODUITS LAITIERS LÉGUMES ET FRUITS FÉCULENTS</p> <p>Plat de la rencontre du goût</p> <p>api</p> <p>Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement.</p>			