

C'EST LA RENTRÉE

du 3 septembre au 19 octobre 2018



Mairie de Duclair Restaurant scolaire



lundi 03 septembre		mardi 04 septembre		jeudi 06 septembre		vendredi 07 septembre		lundi 01 octobre		mardi 02 octobre		jeudi 04 octobre		vendredi 05 octobre	
F	Melon	S	Mini pizza	F	Concombre vinaigrette	F	Betterave au maïs	F	Potage de légumes bio	F	Salade aux lardons	F	Concombre vinaigrette	F	Pomelos au sucre
S	Steak haché	F	Aiguillettes de poulet au paprika	S	Filet de hoki à la crème	F	Rôti de porc	F	Rôti de bœuf	F	Sauté de poulet Bio basquaise	F	Eufs cocotte gratinés	LS/S	Papillons aux 2 saumons
LS	Coquillettes	S	Haricots beurre	F	Gratin de brocolis et pommes de terre	F	Frites fraîches	F	Pommes rissolées	S	Haricots beurre	F	Pommes de terre et choux fleurs bio		*****
F	Edam	F	Saint môret	F	Camembert	F	Saint paulin	F	Petit suisse	F	Tomme blanche	F	Camembert bio	F	Emmental
S	Glace	F	Fruit de saison	F	Cake nutella	F	Fruit de saison	F	Fruit de saison	F	Novly vanille	F	Cake carambar	F	Compote de pomme Bio
lundi 10 septembre		mardi 11 septembre		jeudi 13 septembre		vendredi 14 septembre		<h3>Les rencontres du goût : la cuisine végétarienne</h3>							
F	Carottes râpées bio	F	Pâté de foie, cornichons	F	Radis roses, beurre	F	Tomate vinaigrette								
F	Omelette bio	F	Cuisse de poulet	S	Nuggets de poisson ketchup	F	Saucisse fumée	lundi 08 octobre		mardi 09 octobre		jeudi 11 octobre		vendredi 12 octobre	
S	Haricots verts et pommes de terre bio	LS	Semoule	LS/S	Riz / brunoise	LS	Lentilles	LS/F	Dhal lentilles et butternut	F	Tomate à la fête	F	Roulade de volaille	F	Carottes râpées
F	Camembert bio	F	Emmental	F	Tomme grise	F	Vache qui rit	S	Escalope viennoise	LS/F	Chili sin carne	F	Steak haché frais	F	Poisson de la marée fraîche
F	Pomme bio	A	Compote de pomme	F	Flan pâtissier	F	Crème dessert chocolat	S	Printanière	S		LS	Coquillettes	F	Gratin de courgettes
lundi 17 septembre		mardi 18 septembre		jeudi 20 septembre		vendredi 21 septembre		F	Gouda	F	Brie	F	Yaourt au soja vanille	F	Kiri
F	Salade verte mimolette	F	Saucisson à l'ail	FÊTE DU CANARD		F	Céleri rémoulade	F	Fruit de saison	S	Glace	F	Kiwi	F	Ultra fondant chocolat
F	Sauté de porc	F	Steak de veau	F	Concombre	F	Poisson du marché	lundi 15 octobre		mardi 16 octobre		jeudi 18 octobre		vendredi 19 octobre	
LS	Flageolets	F	Carottes vichy	F	Sauté de canard aux pommes	S	Brocolis	F	Betterave mimosa	F/LS	Potage tomate vermicelle	F	Céleri rémoulade		Menu
F	Novly vanille	F	Fromage blanc	F	Gratin dauphinois	F	Chanteneige	F	Cuisse de poulet au curry	F	Boeuf bourguignon	S	Dos de colin à la crème		des
D	Biscuit sec	F	Raisin	F	Gouda	F	Tarte aux pommes	LS/F	Riz	S	Haricots verts à l'ail et fines herbes	F	Purée de carottes		vacances
lundi 24 septembre		mardi 25 septembre		jeudi 27 septembre		vendredi 28 septembre		F	Camembert	F	Six de savoie	F	Edam		
LS/F	Taboulé "maison"	F	Carottes râpées	A	Macédoine mayonnaise	F	Duo melon pastèque	F	Ananas frais	F	Banane au chocolat	F	Ile flottante caramel		
F	Escalope de dinde vallée d'auge	S	Boules d'agneau paprika	F/S	Brandade de colin	F	Jambon sauce au boursin	<p>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.</p> <p>LEGENDE : Dessert maison</p> <p> Plat végétarien</p>							
A	Petits pois carottes	LS/S	Blé / légumes couscous		*****	S	Haricots verts								
F	Six de Savoie	F	Yaourt nature sucré	F	Pyénées	F	Saint nectaire								
F	Banane	D	Biscuits	F	Fruit de saison	S	Eclair au chocolat								

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.

LEGENDE : Dessert maison

Plat végétarien



Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement.