



# Menus du 2 septembre au 18 octobre 2019

Mairie de Duclair



	lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre		lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre	
	melon	F taboulé "maison"	LS/F surimi mayonnaise	F radis roses, beurre	F	radis roses	F salade du chef	F céleri rémoula	F velouté de potiron	
	poisson pané	S sauté de poulet au curry	F émincé de bœuf	F saucisses	F	hachis parmentier bio	S/F poulet louisiane	F/SCM blanquette de la mer	F sauté de veau maren	
	purée de carottes	F haricots verts	S spaghetti sauce tomate	LS/F BIO lentilles bio	LS/F	petits suisses	F cœur de blé	LS carottes persillées	F ratatouille et riz	
	neufchâtel	F edam	F petit suisse	F pyrénées	F	madeleine	S neufchâtel	F saint paulin	F	
	compote de pomme "maison"	F fruit de saison bio	F salade de fruits "maison"	F esquimau vanille	S		B timbale vanille fraise	F tarte aux pommes "maison"	F fruit de saison bio	
	lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre		lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre	
	feuilleté au chèvre	S concombre vinaigrette	F mi, cornichons R roulade de volaille	F carottes râpées bio	F	carottes râpées bio	F concombre bulgare	F tomate à l'huile d'olive	F saucisson à l'ail	
	steak haché	F œufs durs sauce aurore	F poisson frais	F rôti de veau	F	tajine de volaille aux abricots	F pâtes sauce bolognaise	F goulash hongroise	F poisson du marché	
	haricots beurre	A pâtes	LS riz et julienne de légumes	LS/S frites	F	légumes tajine	F flan de courgettes	F pommes de terre et piperade	F mimolette	
	yaourt	F emmental	F gouda	F brie	F	brie	F carré frais	F tome blanche	F crème vanille	
	fruit de saison	F BIO fromage blanc bio	F pomme	F compotée de mirabelles au miel	F	semoule au lait	LS/F crème vanille	F roulé à la confiture	F crème de fruits "maison"	
	lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre		Rencontre du goût				
	céleri rémoula	F crêpe au jambon	S radis roses	F salade de quinoa	LS/F	TARTERIE	Rencontre du goût	TARTERIE	TARTERIE	
	escalope de dinde	F paupiette de veau	S rôti de bœuf	F filet de colin meunière	S					
	lentilles corail	LS petits pois carottes	F purée "maison"	F poêlée méridionale	S					
	yaourt bio	F mimolette	F six de savoie	F camembert	F					
	biscuits secs	B poire	F pomme rhubarbe	F fruit de saison	F					
	lundi 24 septembre	mardi 25 septembre Repas Oriental	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre						
	melon	F carottes râpées	A/F salade de pommes de terre	F tomate vinaigrette	F	pomelos au sucre	F tarte spirale aux légumes et au chèvre	F soupe à la tomate	F salade du chef	
	cordon bleu	S Couscous	F poisson du marché	F omelette bio	F	chili sin carne	F escalope de dinde	F chipolatas	F hamburger	
	macaronni	LS	F duo de haricots	S courgettes provençales	F		S haricots verts	LS semoule sauce tomate	F frites	
	kiri	F chèvre	F fromage blanc	F emmental	F	chèvre	S edam	F petit suisse bio	F emmental	
	velouté fruix	F salade de fruits à la fleur d'oranger	F fruit de saison bio	F riz au lait	LS/F	pomme bio cuite au miel	F fruit de saison	F fruit de saison	F tarte aux mirabelles et pain d'épice	



DE - POISSON - ŒUF - PRODUITS LAITIERS  
LÉGUMES ET FRUITS - FÉCULENTS



Viande française



## Légende:

F: frais SCM: surgelé cuisiné maison S: surgelé A: appétisé DCM : déshydraté cuisiné maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du