

# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DUCLAIR

## Menu du Lundi 8 Janvier au Vendredi 12 Janvier 2024

Lundi 8 Janvier	Mardi 9 Janvier	Mercredi 10 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
Betteraves rouges , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette			Velouté de potiron
Sauce Carbonara a , Omelette au fromage	Beignet de colin MSC	Sauté de porc à la moutarde a , Paupiette de lapin sauce moutarde	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata a , Tarte au thon	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce au citron (poisson)
Penne à l'emmental	Riz créole	Semoule	Carottes braisées	Fondue de poireaux à la crème , Gratin de pomme de terre
		Bûchette au lait mélange	Mimolette	
Compote de pommes	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Galette des Rois	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DUCLAIR

## Menu du Lundi 15 Janvier au Vendredi 19 Janvier 2024

Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Mercredi 17 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
	Carotte Bio râpée à la vinaigrette		Velouté delégumes verts	Taboulé d'hiver
Sauté de poulet paysanne Boulette de soja à la tomate et au basilic	Oeuf cocotte au jambon Oeuf cocotte à l'oignon confit	Pasta party Bolognaise	Tarte feuilletée à la tomate cerise, à l'oignon, courgette et mozzarella	Marmite de <b>colin MSC</b> aux petits légumes
Pommes de terre rissolées	Haricots beurre persillés	Tortis	Riz pilaf	Purée de potirons
Gouda		Camembert		Yaourt sucré
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake au fromage blanc du chef	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



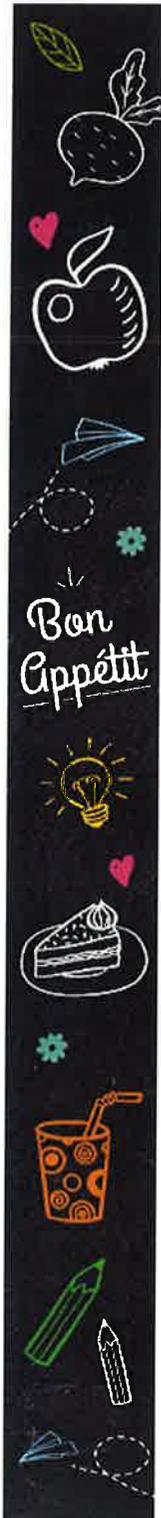
Ben  
Appétit

# Midi - RESTAURANT SCOLAIRE DUCLAIR

## Menu du Lundi 22 Janvier au Vendredi 26 Janvier 2024

Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Mercredi 24 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
Salade au lardon Salade verte fromagère		Chou rouge râpé	Saucisson à l'ail PAE Crêpe aux champignons PAE	
Mac'and'cheese façon raclette	Pilon de poulet texane Nuggets végétarien PAE	Jambon braisé	Couscous de poulet et merguez (associer avec semoule) Steak végétal de lentille beluga	Calamars à la Romaine
	Frites	Poêlée hivernale façon ratatouille du chef	Semoule	Riz créole
	Brie PAE	Bûchette au lait mélange		Yaourt sucré
Compote de poires	Pot glacé	Fruit de saison	Crème dessert chocolat PAS	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Bon  
Appétit