



# MAIRIE DE DUCLAIR

## Restaurant scolaire

lundi 24 févr.	mardi 25 févr.	mercredi 26 févr.	jeudi 27 févr.	vendredi 28 févr.
	Betteraves	Pomelos rose	Soupe à la tomate	
Boulettes à l'agneau	Mac'and'cheese façon raclette	Pizza reine	Sauté de poulet aux olives	Filet de merlu MSC sauce ciboulette
Haché végétal BIO façon bolognaise		Pizza à la tomate et mozzarella	Nuggets végétariens	
Semoule		Salade verte	Frites fraîches	Riz créole et carottes braisées
Biscuits secs	Yaourt nature	Emmental		Suisse nature
Compote de pomme HVE	Fruit de saison	Salade de fruits du chef	Liégeois chocolat	Gâteau au yaourt du chef
lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
	Mousse de foie (carottes râpées BIO)	Baguette façon pizza du chef	Potage butternut et mimolette	
Pilons de poulet rôti marinés	Sauté de bœuf	Jambon blanc	Cheeseburger	Omelette nature
Croque-monsieur végétarien tomate, mozzarella	Filet de colin MSC	Galette végétarienne aux pois chiches	Burger végétarien aux haricots rouges	idem
Petits pois aux oignons	Purée de carottes	Haricots verts à l'ail	Pommes de terre rissolées	Coquillettes
Camembert		Saint Nectaire AOP		Yaourt sucré
Fruit de saison	Crêpe du chef	Fromage blanc à la confiture de fraises	Pot de glace	Galettes ST Michel (x2)
lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
Friand au fromage		Céleri rave sauce rémoulade	Velouté aux carottes	
Boulettes à l'agneau sauce Napolitaine	Chili sin carne	Rôti de porc	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Parmentier de colin MSC
Falafels du chef		Tarte au chèvre et aux épinards	Filet de lieu MSC	idem
Haricots verts à l'ail	Riz créole	Lentilles vertes BIO	Tortis	
	Tomme noire	Edam		Yaourt nature
Fruit de saison	Liégeois vanille	Coupe banane caramel	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison
lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
Carottes râpées		Concombres sauce bulgare		Saucisson à l'ail - cornichons
Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Rougail de saucisses fumées	Nuggets au poisson	Couscous au poulet et légumes d'hiver	Pizza margarita
Gratin de p. de terre, Tartiflette (reblochon AOP)	Bolognaise végétarienne et parmesan AOP	idem	Boulettes végétales façon thaï	idem
Salade verte	Riz créole	Purée de brocolis	Semoule	Salade verte
	Gouda	Camembert	Emmental	
Cocktail de fruits	Compote de pomme HVE	Fruit de saison	Mousse au chocolat du chef	Fruit de saison
lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Œuf dur		Taboulé	Salade coleslaw à l'indienne	
Steak haché de boeuf	Rôti de dinde sauce crème	Croque-monsieur du chef	Quiche au fromage du chef	Fish and chips de colin MSC
Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Nuggets végétariens	Croque-monsieur végétarien tomate, mozzarella	idem	idem
Petits pois et carottes	Purée de patates douces	Salade verte	Haricots verts à l'ail	Frites
	Petit moulé	Bûchette au lait mélange		Brie
Coupe à la banane et au chocolat	Compote de poires	Fruit de saison	Cake aux haricots rouges	Fruit de saison
lundi 31 mars	mardi 01 avr.	mercredi 02 avr.	jeudi 03 avr.	vendredi 04 avr.
	Concombre au maïs	Radis - beurre		Betteraves BIO
Jambon braisé	Curry de pois chiches	Escalope de dinde sauce forestière	Lasagnes végétale BIO, tomates et mozzarella	Colin MSC pané
Oeufs durs gratinés béchamel	Aiguillettes de poulet LABEL ROUGE sauce tomates au thym	Filan de thon à la provençale		
Purée de pommes de terre	Riz basmati façon pilaf	Filan aux légumes de saison et fromage	Salade verte vinaigrette	Gratin de courgettes / pommes de terre vapeur
Cantal AOP		Tomme blanche	Édam	
Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises	Crème dessert praliné	Ile flottante du chef	Salade de fruits du chef

MSC = Marine Stewardship Council  
(conseil pour la bonne gestion des mers)

LR = label rouge  
BBC = bleu blanc cœur  
AOP = appellation d'origine protégée  
HVE = haute valeur environnementale