



Mairie de Duclair

Restaurant scolaire

novembre 2025

lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
	Salade de tomate		Carottes râpées au maïs	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail
Sauce Carbonara	Chili sin carne pois BIO	Cordon bleu de dinde sauce Napolitaine	Sauté de porc à la moutarde 🍴	Filet de merlu MSC sauce au citron 🍴
Sauce fromage	//	Pané à l'emmental	Feuilleté Dubarry	//
Macaronis HVE	Riz créole	Semoule HVE	Haricots verts aux oignons	Purée de brocolis
Brie 🍴		Bûchette au lait mélange 🍴		Yaourt nature
Fruit de saison	Yaourt aromatisé LOCAL	Fruit de saison	Flan pâtissier du chef sans pâte	
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
		Carottes râpées vinaigrette		Friand au fromage
Steak haché de boeuf sauce barbecue	FÉRIÉ	Rôti de dinde jus lié viande	Omelette nature	Filet de colin MSC sauce au citron 🍴
Boulettes végétales		Poisson pané	//	Feuilleté au fromage du chef
Pommes de terre rissolées		Torsades de blé et pois chiches HVE	Petits pois et carottes	Gratin d'épinard / pommes de terre locales
Gouda 🍴			Saint Paulin 🍴	Yaourt nature
Fromage blanc aromatisé		Fruit de saison	Cake vanille du chef	
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
	Rosette lyonnaise et cornichons 🍴			Potage de légumes
Paëlla à la saucisse végétale et pois chiche	Hachis Parmentier du chef	Rougail de poulet	Rôti de porc jus lié thym et citron	Carbonara de saumon MSC
//	Hachis parmentier végétal	Flan de légumes	Tarte au thon	//
	Salade verte	Semoule HVE	Rata de légumes Hivernale du chef	Coquillettes HVE
Mimolette 🍴		Bûchette au lait mélange 🍴	Brie 🍴	Yaourt nature BIO
Crème dessert à la vanille	Coupe à la banane et au chocolat	Fromage blanc à la cassonade	Spritz du chef	
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
		Coleslaw	Chiffonnade de salade verte et croûtons vinaigrette	Mousse de foie 🍴
Sauté de dinde façon blanquette	Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Steak haché de boeuf	Jambon blanc	Parmentier de colin MSC à la purée de potiron
Flan aux poireaux	//	Sauce tomate mozzarella	Croustifromage	//
Riz pilaf	Haricots verts	Farfalles HVE	Frites fraîches locales	
Cantal AOP 🍴	Tomme blanche 🍴			Yaourt sucré
Fruit de saison	Crème aux œufs du chef	Fruit de saison	Panna cotta du Chef au coulis de fraises	