

Menus de la restauration scolaire

Du 02/11 au 27/11



Pas-de-Calais
Le Département



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02 Macédoine de légumes Piémontaise végétale Poissons panés Semoule pilaf Fondue de courgettes Yaourt aromatisé Fruits de saison	03 Mâche vitaminée Pois chiches en salade Cuisse de poulet ou Filet de poissons / Purée au beurre Tomate provençale / Salade Fromage / Fruits	04 Haricots verts au bleu Omelette aux fromages Blé à la provençale Petits pois P'tit louis / Crème chocolat	05 Betterave rouge persillée Tomate au thon Chili con carné ou Steak végétale tomate basilic / Riz Duo de haricots verts Chanteneige / Pâtisserie	06 Courgettes râpées Carottes mimosas Coquillettes à la carbonara ou omelette Brunoise de légumes Morbier portion Fruit /Gâteau sec
09 Friand fromage Feuilleté au comte Steak haché ou steak végétal sauce provençal / Frites Salade mélangée Yaourt aromatisé Fruits de saison	10 Salade de maïs aux crevettes Tomate à la russe Omelette à la ciboulette Penne rigate Petit pois Kiri Fruits de saison	11	12 Carotte à l'orange Salade coleslaw Couscous poulet ou couscous boule sarrasin St Paulin Glace vanille	13 Salade de pommes de terres Cocktail de pamplemousses Pavé de poissons / Riz au beurre Poêlée de carottes Tartare nature Fruits de saison
16 Assiette de crudités pousse de soja /betterave) Avocat aux miettes de crabes Escalope de dinde ou omelette Coquille au beurre Brocoli Yaourt / Fruits de saison	17 Salade cajun au carotte Trio aux trois haricots Hamburger de bœufs ou hamburger de poissons / Pommes noisette / Salade mêlée Emmental Beignet au chocolat	18 Céleri au fromage blanc Poulet basquaise ou poisson pane Jardinière de légumes Pomme de terre vapeur Yaourt nature sucre Fruits de saison	19 Céleri râpe à la moutarde Salade Marco Paulo en vinaigrette Saute de porc au curry ou boulette de sarrasins / Semoule aux raisins / Cotes de blettes à la crème Gouda Fruits de saison	20 Salade de riz Macédoine de légumes Soupe de potirons Filet de poissons / Purée de pommes de terres / Poêle méridionale Mimolette / Crème dessert vanille
23 Courgette râpés Tomate au thon Émincé de veau marengo ou végétal Spaghettis / Rataouille Vache qui rit Fruits de saison	24 Assiette fraîcheur Endives aux noix Saute de dinde aux curry ou filet de poissons / Purée au beurre Étuvé de brocolis Petits filous Entremets chocolat/café	25 Pizza au fromage Paupiette de volaille ou galette végétale / Lentille /pdt vapeur Fondue de carottes Mimolette portion Fruits de saison	26 Salade d'agrumes Céleri rémoulade Poisson meunière Riz pilaf / Brunoise de légumes Fromage blanc aromatisé Éclair au chocolat	27 Salade de haricots verts Potage cultivateur Pâtes à la bolognaise ou filet de poissons / Endive à la crème Kiri Corbeille de fruits