

Menus de la restauration scolaire

Du 08/11 au 26/11



Pas-de-Calais
Le Département



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02	03	04	05	06
08 Pizza fromage Feuilleté de légumes Steak haché ou steak végétal / Frites Feuilles de chênes mélangées Yaourt ferme bio Fruits de saison	09 Salade de maïs aux crevettes Macédoine de légumes Omelette à la ciboulette Penne rigate / Petit pois Kiri Fruits de saison	10 Chou-fleur sauce mayonnaise au curry Boule bœuf ou boulette de sarrasin Pomme sautée Poêle de légumes St Paulin / Pâtisserie	11	12 Salade strasbourgeoise / Cocktail de pamplemousses Pavé de poisson basilic Riz au beurre / Chou-fleur Tartare nature Fruits de saison
15 Macédoine de légumes Avocat aux miettes de surimi Escalope de dinde ou steak fromager Coquille au beurre Brocoli Yaourt aromatisé / Fruits de saison	16 Salade victoria (avocat ananas citron tomate et salade) / salade de lentille moutarde et lardons Hot dog et hot dog végétal frites / Salade méléée Emmental Beignet au chocolat	17 Endive au bleu Omelette au cheddar Spaghetti à la provençale Petits pois P'tit louis / Crème chocolat	18 Céleri râpé à la moutarde Salade de perle au saumon Colombo de volaille ou omelette / riz / tomate provençale Gouda Compote	19 Salade de riz / Duo de carotte pommes / en vinaigrette Filet de poissons / Blé / Poêle méridio- nale Mimolette / Crème dessert
22 Courgette râpés Tomate au thon Tomate farcie ou tomate végétal / riz / Ratatouille maison Vache qui rit Fruits de saison	23 Concombre à la menthe Endives aux noix Carbonnade flamande ou poisson meunière / pomme de terre rissolée endives braise Mont des cats Entremets chocolat/café	24 Céleri au fromage blanc Poulet basquaise ou omelette Jardinière de légumes /pdt vapeur Yaourt nature sucré bio Fruits de saison	25 Salade de haricots verts / salade de chou Tartiflette ou tartiflette fromage Duo de salade Fromage blanc / corbeille de fruits	26 Salade exotique (tomate ananas miel salade pomme croûtons) Céleri rémoulade Brochette de poisson sauce tartare / semoule aux raisins / brocolis Petit filous / Éclair chocolat


Menus de la restauration scolaire

Du 29/11 au 17/12



Pas-de-Calais
Le Département



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29 Salade hawaïenne Mais en salade Poissons à la bordelaise Perles de blé / Poêlée provençale Gouda Yaourt fermier bio	30 Terrine de poissons Asperge en vinaigrette Emincé de porc texas ou omelette Frites / Petits pois carottes Fromage / Barre glacée	01 Pizza au fromage Paupiette de volaille ou galette végétale Lentille / Pdt vapeur / Fondue de carottes Mimolette portion Fruit de saison	02 Courgette râpée Wrap salade/carotte/courgette Cassoulet maison ou cassoulet végétal Pommes de terre vapeur Pavé d'affinois Tarte normande	03 Carotte et panais râpés Tartare de concombre Steak haché aux oignons ou steak haché végétal / Riz provençal Chou de Bruxelles Boursin ail et fines herbes Entremet crème vanille fermière bio
06 Avocat sauce cocktail Champignons émincés Boulettes de boeuf ou omelette au fromage Spaghetti / Panais Yaourt nature sucre Compote de fruits	07 Tomate au thon Haricots verts en vinaigrette Cordon bleu de dinde ou steak végétal Semoule / Brocolis Camembert Fruits	08 Salade thon Tomate vinaigrette Steak haché de poulet ou poisson pané Gratin de pomme de terre Jardinière de légumes Yaourt aromatisé bio Pâtisserie	09 Salade de saumon Céleri râpé à la framboise Saute de bœuf ou poisson pané Riz / Tomate provençale Gouda Chou au chocolat	10 Concombre Bulgare Salade de betterave et poire Paupiette de veau ou poisson blanc Purée / Poireau à la crème Fromage Mont Cendré Fruits
13 Tomate au thon Mâche vitaminée Cervelas obernois ou Filet de poisson Carotte au beurre / Semoule Fromage Donuts	14 Céleri rémoulade 1/2 pamplemousse Chili con carne ou chili végétal Riz / Duo de haricots verts et beurre Chavroux Compote	15 Friand à l'emmental Rôti de dinde ou omelette Semoule aux raisins / Poireaux à la crème Liégeois chocolat Fruit de saisons	16  REPAS DE NOËL	17 Endives en salade Carottes à l'orange Escalope de poulet ou omelette Coquillettes au beurre / Épinard à la crème Morbier portion Fruit
20	21	22	23	24 BON RÉVEILLON & JOYEUX NOËL!



MENU DE NOËL

JEUDI 16 DECEMBRE 2021

Salade de perles marines & mandarines

Terrine de lièvre pistachée

Mousse de canard et sa brioche

Saumon fumé

Poulet jaune farci au foie gras

ou Fish'n chips de saumon

Wedge de patate douce

Poêlée de légumes 4 couleurs

Sauce aux champignons

Douceur de chocolat craquant

Avec son coulis de Fruits exotiques

JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !