



cuisinons l'avenir
avec *passion.*

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 11 au 15 Mars 2019

MIDI

LUNDI 11	DUO DE CRUDITÉS SAUTÉ DE HAUTS DE CUISSE DE POULET SEMOULE ET LEGUMES BISCUIT SABLÉ YAOURT NATURE SUCRÉ
MARDI 12	BETTERAVES ROUGES EN LANIERES STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POIVRE FRITES MIMOLETTE A LA COUPE FRUIT DE SAISON
MERCREDI 13	FRIAND AU FROMAGE DINDE A L'ESTRAGON RIZ ET SA BRUNOISE SAINT PAULIN ® ABRICOTS AU SIROP
JEUDI 14	SALADE MIXTE TARTIFLETTE SANS VIANDE PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ POP CORN
VENDREDI 15	ENTREE DU JOUR FILET DE COLIN A LA BECHAMEL COQUILLETES ET RÂPÉ RONDELÉ NATURE ® FRUIT DE SAISON



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 18 au 22 Mars 2019

MIDI

LUNDI 18	MACEDOINE DE LEGUMES BŒUF AU PAPRIKA RIZ ET CAROTTES EDAM A LA COUPE FRUIT DE SAISON
MARDI 19	ENTREE DU JOUR POISSON PANÉ SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE PERSILLEES BISCUIT PALET BRETON YAOURT FERMIER SAVEUR VANILLE
MERCREDI 20	HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE MOUSSAKA DE COURGETTES ET AGNEAU BOURSIN ® LIEGEOIS AU CHOCOLAT
JEUDI 21	COLESLAW STEAK HACHÉ SAUCE BBQ CRISPY POTATOES POINTE DE BRIE CHEESECAKE
VENDREDI 22	TABOULÉ RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON

**Voyage
en Amérique**



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 25 au 29 Mars 2019

MIDI

LUNDI 25	SALADE DU CHEF PÂTES A LA BOLOGNAISE ET EMMENTAL FROMAGE COMPOTE DE POMME SANS SUCRE AJOUTÉ
MARDI 26	ROULADE BŒUF AU JUS LIÉ RIZ ET SA RATATOUILLE PÂTE DE FRUIT YAOURT NATURE SUCRÉ
MERCREDI 27	ENTREE DU JOUR CRÊPE JAMBON FROMAGE A LA BECHAMEL POÊLÉE DE LEGUMES CAMEMBERT FLAN AU CAMEL
JEUDI 28	CHOU-FLEUR A LA GRECQUE SAUCISSE DE DUCASSE ET KETCHUP POMMES NOISETTES ET HARICOTS BEURRE GOUDA A LA COUPE FRUIT DE SAISON
VENDREDI 29	CELERI REMOULADE BLANQUETTE DE LA MER AUX LEGUMES PÂTES ET RÂPÉ CHANTAILLOU ® MOUSSE AU CHOCOLAT



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX

MENU

Semaine du 1er au 05 Avril 2019

MIDI

LUNDI 01
CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE
BOULETTES SUR CONFIT NIÇOIS
SEMOULE
BISCUIT AUX CEREALES
CREME DESSERT

MARDI 02
CAROTTES RÂPEES A LA VINAIGRETTE
CARBONNADE DE BŒUF
POMMES DE TERRE DOREES
MIMOLETTE
YAOURT MIXÉ

MERCREDI 03
RADIS EMINCÉ
GRATIN DAUPHINOIS AU THON
FROMAGE
COMPOTE AUX 2 FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ



JEUDI 04
TARTE AUX POIREAUX
RÔTI DE PORC A LA TOMATE
COQUILLETES ET RÂPÉ
PETITS SUISSES AROMATISÉS
FRUIT DE SAISON

VENDREDI 05
ENTREE DU JOUR
FILET DE LIEU SAUCE FORESTIERE
MÉLI-MÉLO DE LEGUMES A LA BECHAMEL/
POMMES DE TERRE
BISCUIT GAUFRETTE
DESSERT ET CHOCOLAT DE PÂQUES



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 22 au 26 Avril 2019

MIDI

LUNDI 22



MARDI 23

SALADE MIXTE
LASAGNES
CHEVRE BÛCHE
LIEGEOIS AU CHOCOLAT

MERCREDI 24

SALADE DE TOMATES A L'ECHALOTE
HAUTS DE CUISSE DE POULET AU MIEL
RIZ ET EPINARDS
BISCUIT SPECULOOS
YAOURT FERMIER SAVEUR FRAISE



JEUDI 25

BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC AU CURRY
PETITS POIS CAROTTES/POMMES DE TERRE
PYRENEES
TARTE AU FLAN VANILLE

VENDREDI 26

ENTREE DU JOUR
FILET DE COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES
MOUSSELINE
SABLÉ DU NORD
FRUIT DE SAISON



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2019

MIDI



LUNDI 29 CAROTTES RÂPEES A LA VINAIGRETTE
OMELETTE A LA CREME ET CHAMPIGNONS
HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE
MILANETTE
YAOURT

MARDI 30 ENTREE DU JOUR
POULET SAUCE ROMARIN
SEMOULE ET COURGETTES
COULOMMIERS
PÂTISSERIE

MERCREDI 1er



JEUDI 2 SALADE AUX CROÛTONS
RAVIOLIS ET FROMAGE
PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ
FRUIT DE SAISON

VENDREDI 3 CELERI SAUCE CREMEUSE
POUTINE DU QUEBEC AU FROMAGE
FRITES ET SALADE VERTE
PETIT CONTENTIN ®
FRUITS AU SIROP



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 06 au 10 Mai 2019

MIDI



- LUNDI 06** MELON CHARENTAIS
FRICASSÉE DE PORC A LA VACHE QUI RIT ®
MACARONI ET RÂPÉ
FROMAGE
COMPOTE DE POMMES SANS SUCRE AJOUTÉ
- MARDI 07** SAUCISSON A L'AIL
POISSON MEUNIERE
RIZ ET SA RATATOUILLE
FONDU PRESIDENT
FRUIT DE SAISON
- MERCREDI 08**
- JEUDI 09** SALADE DE MAÏS
HACHIS PARMENTIER
BISCUIT BOUDOIR
FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
- VENDREDI 10** MACEDOINE DE LEGUMES
TRANCHE DE JAMBON ET KETCHUP
POMMES DE TERRE NOISETTES
EDAM
FRUIT DE SAISON



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement