

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 07 au 11 Janvier 2019

MIDI

LUNDI 07	BETTERAVES ROUGES EN LANIERES A L'ECHALOTE PARMENTIER DE BŒUF SALADE EMMENTAL COMPOTE DE POMME SANS SUCRE AJOUTÉ
MARDI 08	ENTREE DU JOUR AIGUILLETES DE VOLAILLE SUR LEGUMES TAJINE SEMOULE BISCUIT YAOURT AROMATISÉ
MERCREDI 09	SALADE FROMAGERE CERVELAS A LA BECHAMEL CAROTTES BRAISEES/POMMES DE TERRE CARRÉ DE VACHE A LA COUPE FRUIT DE SAISON
JEUDI 10	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE OMELETTE SAUCE CIBOULETTE POMMES DE TERRE DOREES AU FOUR BOURSIN NATURE GALETTE DES ROIS
VENDREDI 11	TARTE AUX POIREAUX FILET DE COLIN SUR LIT DE LEGUMES RIZ ET SAUCE TOMATE PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ 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 14 au 18 Janvier 2019

MIDI

LUNDI 14	RADIS EMINCÉ SUR MACEDOINE PÂTES A LA BOLOGNAISE ET RÂPÉ CAMEMBERT MADELEINE
MARDI 15	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON VOLAILLE RÔTIE AU JUS DE CUISSON PETITS POIS CAROTTES/POMMES DE TERRE PÂTE DE FRUIT YAOURT NATURE SUCRÉ
MERCREDI 16	SALADE COLESLAW GRATIN DE POISSON AUX POIREAUX SEMOULE TOMME NOIRE FRUITS AU SIROP
JEUDI 17	ENTREE DU JOUR CRÊPE AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR A LA BECHAMEL/POMMES DE TERRE MILANETTE FLAN PÂTISSIER
VENDREDI 18	CAROTTES RÂPEES A LA VINAIGRETTE RÔTI DE PORC AUX CÂPRES FRITES POINTE DE BRIE YAOURT FERMIER

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 21 au 25 Janvier 2019

MIDI

LUNDI 21	SALADE COMPOSEE BOULETTES DE BŒUF A LA BASQUAISE PUREE DE POMMES DE TERRE GOUDA FRUIT DE SAISON
MARDI 22	ENTREE DU JOUR HAUT DE CUISSE DE POULET AU FOUR MACARONI ET RÂPÉ SABLÉ DU NORD COMPOTE AUX 2 FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ
MERCREDI 23	FRIAND AU FROMAGE RÔTI DE VEAU AUX OLIVES COURGETTES AU THYM ET RIZ BLANC SAINT PAULIN YAOURT MIXÉ
JEUDI 24	SALADE MÊLEE A LA VINAIGRETTE TARTIFLETTE DU CHEF AU JAMBON BISCUIT FRUIT DE SAISON
VENDREDI 25	CELERI SAUCE CREMEUSE POISSON MEUNIÈRE SAUCE CITRON EPINARDS/POMMES DE TERRE PETIT SUISSE AROMATISÉ ECLAIR 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 28 Janvier au 1er Février 2019

MIDI

LUNDI 28	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC SOUBISE FRITES EDAM FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
MARDI 29	SALADE D'HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET AU PAPRIKA SEMOULE ET RATATOUILLE EMMENTAL FRUIT DE SAISON
MERCREDI 30	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE CHOUX DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE PÂTE DE FRUIT CREME DESSERT A LA VANILLE
JEUDI 31	ENTREE DU JOUR GRATIN DE PÂTES ET JAMBON PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON
VENDREDI 1er	DUO DE CRUDITÉS FILET DE LIEU EN WATERZOÏ SUR LIT DE LEGUMES POMMES DE TERRE PERSILLEES VACHE QUI RIT CRÊPE DE LA CHANDELEUR



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 4 au 8 Février 2019

MIDI

LUNDI 04	SALADE PALMIERE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS RIZ BASQUAISE RONDELÉ FRUIT DE SAISON
MARDI 05	SALADE DE LENTILLES NUGGET'S VEGETAL ET KETCHUP BUTTERNUT EN PUREE PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ TARTE AU CHOCOLAT
MERCREDI 06	SALADE D'ENDIVES A LA VINAIGRETTE GRATIN DE LA MER AUX MOULES CŒUR DE BLÉ BISCUIT FLAN AU CAMEL
JEUDI 07	SALADE COLESLAW STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POIVRE POMMES DE TERRE DOREES AU FOUR FROMAGE CROC LAIT YAOURT FERMIER
VENDREDI 08	ENTREE DU JOUR RÔTI DE PORC SAUCE A LA MOUTARDE FRICASSEE D'HARICOTS VERTS/POMMES DE TERRE JUS DE FRUIT LIEGEOIS

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 Février au 1er Mars 2019

MIDI

LUNDI 25	SALADE VERTE A LA VINAIGRETTE LASAGNES AU BŒUF COULOMMIERS A LA COUPE YAOURT AROMATISÉ
MARDI 26	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE NATURE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON
MERCREDI 27	CELERI RÉMOULADE PAUPIETTE AUX LEGUMES SEMOULE FROMAGE PETIT FILOU POIRE AU SIROP
JEUDI 28	SALADE MARCO POLO POULET SAUCE A LA CREME RIZ AU BOUILLON CHANTENEIGE BEIGNET
VENDREDI 1er	ENTREE DU JOUR CARBONADE DE BŒUF CAROTTES AU JUS/POMMES DE TERRE PETIT LOUIS TARTINE CREME DESSERT AU CHOCOLAT

**REPAS
CARNAVAL**



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 04 au 08 Mars 2019

MIDI

LUNDI 04	BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE OMELETTE SAUCE AU FROMAGE COQUILLETES ET RÂPÉ PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ PUREE DE POMMES SANS SUCRE AJOUTÉ
MARDI 05	CRÊPE FROMAGERE FILET DE POULET AU CURRY RIZ ET RATATOUILLE SAINT MORÊT FRUIT DE SAISON
MERCREDI 06	ENTREE DU JOUR FILET MEUNIERE SAUCE AURORE HARICOTS BEURRE/POMMES DE TERRE BISCUIT FLAN AU CHOCOLAT
JEUDI 07	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL BLANQUETTE DE PORC FRITES EDAM FRUIT DE SAISON
VENDREDI 08	CRUDITÉS RÔTI DE BŒUF SAUCE BERCY PUREE DE CAROTTES CARRÉ PRESIDENT PÂTISSERIE

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

