



RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 05 au 09 Novembre 2018

MIDI

| | |
|-------------|---|
| LUNDI 05 | MACEDOINE DE LEGUMES LASAGNES AU BŒUF CREME DE GRUYERE FRUIT DE SAISON |
| MARDI 06 | CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FRITES PÂTE DE FRUIT YAOURT NATURE SUCRÉ |
| MERCREDI 07 | CELERI AUX RAISINS OMELETTE A LA CIBOULETTE EPINARDS A LA BECHAMEL/POMMES DE TERRE SAMOS CREME A LA VANILLE |
| JEUDI 08 | SALADE AU MAÏS FILET DE COLIN SAUCE CITRON SUR BRUNOISE RIZ NATURE COULOMMIERS ECLAIR AU CHOCOLAT |
| VENDREDI 09 | ENTREE DU JOUR SAUTÉ DE PORC A LA MOUTARDE LENTILLES CAROTTES BISCUIT GALETTE FROMAGE BLANC AROMATISÉ |



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 12 au 16 Novembre 2018

MIDI

| | |
|-------------|---|
| LUNDI 12 | HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF MIRONTON POMMES DE TERRE NOISETTE AU FOUR BISCUIT AUX CEREALES FLAN AU CARMEL |
| MARDI 13 | CRÊPE AU FROMAGE AIGUILLETES DE POULET SUR RATATOUILLE RIZ BLANC CARRÉ PRESIDENT® FRUIT DE SAISON |
| MERCREDI 14 | SALADE DE CHAMPIGNONS GRATIN DE POTIRON AUX POMMES DE TERRE ET SAUMON PETIT SUISSE SUCRÉ GAUFRETTE AU CHOCOLAT |
| JEUDI 15 | BETTERAVES ROUGES LANIERES A LA VINAIGRETTE STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POIVRE PETITS POIS EN FRICASSÉE/POMMES DE TERRE GOUDA A LA COUPE FRUIT DE SAISON |
| VENDREDI 16 | ENTREE DU JOUR TRANCHE DE JAMBON KETCHUP PUREE DE POMMES DE TERRE RONDELÉ® YAOURT FERMIER SAVEUR FRAISE |



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 19 au 23 Novembre 2018

MIDI

| | |
|-------------|---|
| LUNDI 19 | CAROTTES A LA FLEUR D'ORANGER FILET DE VOLAILLE SUR LEGUMES COUSCOUS SEMOULE MILANETTE FRUIT DE SAISON |
| MARDI 20 | ENTREE DU JOUR NUGGET'S DE CAMEMBERT DUO DE HARICOTS BEURRE ET BLANCS PETIT SUISSE CRUMBLE AUX POMMES CAMEL |
| MERCREDI 21 | SALADE PIEMONTAISE RÔTI DE BŒUF SAUCE A L'ECHALOTE CAROTTES AU JUS SABLÉ DU NORD FRUIT DE SAISON |
| JEUDI 22 | CELERI A LA VINAIGRETTE PORC SUR FONDUE DE LEGUMES POMMES DUCHESSE PETIT COTENTIN NATURE YAOURT AROMATISÉ |
| VENDREDI 23 | SAUCISSON A L'AIL FILET DE LIEU AUX POIREAUX RIZ CREOLE SAINT PAULIN COMPOTE AUX 2 FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ |

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 26 au 30 Novembre 2018

MIDI

| | |
|-------------|--|
| LUNDI 26 | SALADE COLESLAW BŒUF FAÇON CARBONNADE FRITES COOKIE AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC AROMATISÉ |
| MARDI 27 | TABOULÉ RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE PETITS POIS CAROTTES/POMMES DE TERRE CAMEMBERT A LA COUPE FRUIT DE SAISON |
| MERCREDI 28 | SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE CLAFOUTIS DE LEGUMES A LA VIANDE EMMENTAL ABRICOTS AU SIROP |
| JEUDI 29 | ENTREE DE L'OGRE VERT CHIKEN ROLL (poulet) RATATOUILLE/RIZ VACHE QUI RIT® POP-CORN |
| VENDREDI 30 | ENTREE DU JOUR POISSON MEUNIÈRE SAUCE CREME POMMES DE TERRE PERSILLÉES MILANETTE YAOURT FERMIER SAVEUR VANILLE |



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 03 au 07 Décembre 2018

MIDI

| | |
|-------------|--|
| LUNDI 03 | BETTERAVES ROUGES A L'ECHALOTE HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE AU JUS DE CUISSON HARICOTS VERTS/POMMES DE TERRE BOURSIN NATURE® FRUIT DE SAISON |
| MARDI 04 | ENTREE DU JOUR WATERZOÏ DE POISSON SUR JULIENNE DE LEGUMES POMMES DE TERRE AU JUS EDAM FLAN AU CHOCOLAT |
| MERCREDI 05 | FILET DE MAQUEREAU TARTE AUX 3 FROMAGES SALADE VERTE BOUDOIR COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ |
| JEUDI 06 | CAROTTES RÂPÉES RUBIS JAMBON CHAUD SAUCE TOMATE TORTIS ET RÂPÉ CHANTENEIGE® FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ |
| VENDREDI 07 | CONCOMBRE AU CURRY HACHIS PARMENTIER PLAT COMPLET PETIT SUISSE PULPÉ TARTE AUX POMMES |



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 10 au 14 Décembre 2018

MIDI

| | |
|-------------|---|
| LUNDI 10 | CELERI A LA VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF SAUCE PAPRIKA DOUX SEMOULE COULOMMIERS LIEGEOIS AU CHOCOLAT |
| MARDI 11 | CHOU BLANC SAUCE COCKTAIL RÔTI DE DINDE AU BASILIC PURÉE DE CAROTTE SPECULOOS YAOURT NATURE SUCRÉ |
| MERCREDI 12 | ROULADE AUX OLIVES GRATIN DE POISSON SUR BRUNOISE CŒUR DE BLÉ TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON |
| JEUDI 13 | ENTREE DU JOUR TARTIFLETTE DU CHEF PÂTE DE FRUIT YAOURT MIXÉ |
| VENDREDI 14 | MACEDOINE DE LEGUMES A LA VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF AUX CAROTTES CAROTTES ET POMMES DE TERRE DORÉES AU FOUR MIMOLETTE 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 17 au 21 Décembre 2018

MIDI



- LUNDI 17 ENTREE DU JOUR
NORMANDIN DE VEAU A L'ESTRAGON
CONFIT NIÇOIS/POMMES DE TERRE
GOUDA
FRUIT DE SAISON
- MARDI 18 CAROTTES A L'ORANGE
POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
RIZ NATURE
FROMAGE FONDU
FLAN A LA VANILLE
- MERCREDI 19 SALADE D'ENDIVES A LA VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC SAUCE A L'ECHALOTE
GRATIN DE CHOU-FLEUR/POMMES DE TERRE
PALET BRETON
YAOURT FERMIER SAVEUR ABRICOT

JEUDI 20



- VENDREDI 21 SALADE MARCO POLO
OMELETTE AU FROMAGE
HARICOTS PLATS/POMMES DE TERRE
PETIT SUISSE
ORANGE



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