



RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX

MENU

Semaine du 12 au 16 Mars 2018

MIDI

LUNDI 12	MACEDOINE DE LEGUMES LASAGNES AU BŒUF SALADE VERTE FROMAGE CARRÉ PRESIDENT ® FRUIT DE SAISON
MARDI 13	ENTRÉE DU JOUR VOLAILLE SAUCE BLANQUETTE ET SES LEGUMES RIZ AU BOUILLON SABLÉ AUX CEREALES CREME A LA VANILLE
MERCREDI 14	HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE RÔTI DE PORC A LA MOUTARDE MACARONIS ET RÂPÉ PETIT SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON
JEUDI 15	CAROTTE RÂPÉE A LA CIBOULETTE BŒUF A LA CREME DE GRUYERE POMMES DE TERRE FRITES COULOMMIERS A LA COUPE YAOURT NATURE SUCRÉ
VENDREDI 16	CONCOMBRE PERSILLÉ FILET DE COLIN AU CITRON CHOU-FLEUR BECHAMEL/POMMES DE TERRE GOUDA A LA COUPE 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





RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX

MENU

Semaine du 19 au 23 Mars 2018

MIDI

LUNDI 19	BETTERAVES ROUGES LANIERES CHIPOLATAS SAUCE BRUNE LENTILLES, CAROTTES (POMMES DE TERRE) BOURSIN NATURE FRUIT DE SAISON
MARDI 20	TARTE AUX 3 FROMAGES STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POIVRE PUREE DE CAROTTES RONDELE NATURE FLAN AU CHOCOLAT
MERCREDI 21	SALADE AUX CROÛTONS SAUTÉ DE POULET A L'ESTRAGON POEELE CAMPAGNARDE (Pommes de terre) FROMAGE SAINT PAULIN FRUIT AU SIROP
JEUDI 22	TOMATE A LA CIBOULETTE SAUMON SAVEUR SAFRAN SUR JULIENNE DE LEGUMES RIZ BLANC MILANETTE CAKE MARBRÉ
VENDREDI 23	ENTRÉE DU JOUR OMELETTE SAUCE TOMATE COQUILLETES ET RÂPÉ PÂTE DE FRUIT 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 26 au 30 Mars 2018

MIDI

LUNDI 26

CELERI REMOULADE
FILET DE POISSON MEUNIERE
RIZ ET BRUNOISE DE LEGUMES
PETIT LOUIS TARTINE
LIEGEOIS A LA VANILLE

MARDI 27

ENTRÉE DU JOUR
CARBONADE DE BŒUF
PUREE DE POMMES DE TERRE
EDAM A LA COUPE
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 28

SALADE VERTE
HAUT DE CUISSE RÔTI AU JUS DE CUISSON
FRICASSEE DE PETITS POIS (POMMES DE TERRE)
BISCUIT BOUDOIR
YAOURT AROMATISÉ

JEUDI 29

ROULADE DE VOLAILLE
GRATIN DE PÂTES AU JAMBON
PETIT SUISSE PULPÉ
COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ

VENDREDI 30

ŒUF SAUCE COCKTAIL
BOUL D'AGNEAU SAUCE AU THYM
POMMES PIN/FLAGEOLETS/CAROTTES
CHEVRE BUCHETTE
PÂTISSERIE 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 2 au 6 Avril 2018

MIDI

LUNDI 2



MARDI 3

ENTRÉE DU JOUR
RAVIOLIS AU BŒUF ET FROMAGE
SALADE MÊLÉE
FROMAGE DES PYRENEES
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 4

CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE
SAUTE DE PORC AU CURRY DOUX
HARICOTS BEURRE ET POMMES DE TERRE NATURE
BISCUIT SPECULOOS
FLAN AU CARMEL

JEUDI 5

SALAMI
ESCALOPE DE DINDE PANEE SAUCE BRUNE
RIZ/JULIENNE DE LEGUMES
CAMEMBERT A LA COUPE
YAOURT FERMIER SAVEUR ABRICOT

VENDREDI 6

CRÊPE FROMAGERE
FILET DE COLIN SUR POIREAUX A LA BECHAMEL
POMMES DE TERRE PERSILLÉES
KIRI
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 9 au 13 Avril 2018

MIDI

LUNDI 9

CAROTTE RÂPÉE AU MAÏS
AIGUILLETES DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS
TORTIS ET RÂPÉ
GOUDA
COMPOTE POMME BANANE

MARDI 10

PÂTÉ ET CORNICHON
COUSCOUS DE POISSON
LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE
COULOMMIERS A LA COUPE
YAOURT NATURE SUCRÉ

MERCREDI 11

CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL
POMME DE TERRE AU MAROILLES ET VOLAILLE
SALADE
PÂTE DE FRUIT
FRUIT DE SAISON

JEUDI 12

Repas
Cirque



CAROTTE RÂPEES A L'ORANGE
GRANDE SAUCISSE AU FROMAGE
POMMES DE TERRE FRITES
PETIT DANONINO
POP CORN

VENDREDI 13

TARTE AUX POIREAUX
BŒUF A LA TOMATE
RATATOUILLE/RIZ
EMMENTAL
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 16 au 20 Avril 2018

MIDI

LUNDI 16

SALADE DU CHEF
MARMITE DE LA MER AUX PETITS LEGUMES
PENNES ET RÂPÉ
JUS DE FRUIT
YAOURT FERMIER SAVEUR VANILLE

MARDI 17

Repas
Végétarien



SALADE COLESLAW
GALETTE QUINOA SAUCE FROMAGE
HARICOTS VERTS
VACHE PICON
CLAFOUTIS AUX POMMES

MERCREDI 18

TOMATE A L'HUILE D'OLIVE
CHILI CON CARNE (haricots rouges)
RIZ BLANC
BISCUIT SABLÉ NANTAIS
CREME AU CHOCOLAT

JEUDI 19

MACEDOINE DE LEGUMES A LA VINAIGRETTE
BŒUF SAUCE RAVIGOTE
POMMES DE TERRE FRITES
MIMOLETTE A LA COUPE
FRUIT DE SAISON

VENDREDI 20

FRIAND
JAMBON TRANCHE
PURÉE DE CAROTTES
FRUIT SEC
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 7 au 11 Mai 2018

MIDI

LUNDI 7

MELON CHARENTAIS
POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
POMMES DE TERRE/EPINARDS BECHAMEL
BISCUIT GAUFRETTE CHOCOLAT
YAOURT AROMATISÉ

MARDI 8



MERCREDI 9

BETTERAVE ROUGE A LA VINAIGRETTE
QUICHE LORAINNE
CAROTTES AU JUS
FROMAGE ROITELET
FRUIT DE SAISON

JEUDI 10



VENDREDI 11

HARICOTS VERTS PERSILLES
HACHIS PARMENTIER
SALADE
TOMME BLANCHE
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

