



api

conception Crépin

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 04 au 08 Novembre 2019

MIDI

LUNDI 4	BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE LASAGNE AU BŒUF CREME DE GRUYERE FRUIT DE SAISON
MARDI 5	TOMATE A L'ECHALOTE OMELETTE A LA CIBOULETTE CAROTTES ET PUREE PÂTE DE FRUIT FROMAGE BLANC AROMATISE
MERCREDI 6	CELERI AUX RAISINS RÔTI DE DINDE EPINARDS BECHAMEL/POMMES DE TERRE BISCUIT PALMIER CARAMELISE CREME A LA VANILLE
JEUDI 7	SALADE AUX CROÛTONS SAUTE DE PORC FORESTIER FRITES GOUDA PÂTISSERIE LACTEE
VENDREDI 8	ENTREE DU JOUR FILET DE COLIN SUR LIT DE POIREAUX RIZ NATURE CAMEMBERT 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



api

conception C

Déjeuner

épicer

goûter

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 11 au 15 Novembre 2019

MIDI

LUNDI 11	FERIE
MARDI 12	ENTREE DU JOUR PIZZA AU FROMAGE POMMES DE TERRE/HARICOTS VERTS EN VINAIGRETTE CHAUDE PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON
MERCREDI 13	SALADE PALMIERE SAUTE DE BŒUF MIRONTON PÂTES ET RÂPE SAINT PAULIN GAUFRETTE AU CHOCOLAT
JEUDI 14	SALADE PÂTES KETCHUP AIGUILLETES DE POULET SAUCE CREME RATATOUILLE/POMMES DOREES JUS DE FRUIT FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
VENDREDI 15	MACEDOINE DE LEGUMES TRANCHE DE JAMBON SAUCE CIBOULETTE MOUSSELINE DE LEGUMES 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



api

conception Ctega

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 18 au 22 Novembre 2019

MIDI

LUNDI 18	BETTERAVES LANIERES FILET DE VOLAILLE SUR LEGUMES COUSCOUS SEMOULE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON
MARDI 19	CAROTTES RÂPEES RÔTI DE BŒUF SAUCE ECHALOTE COQUILLETES ET RÂPE SABLÉ DU NORD LEIGEOIS AU CHOCOLAT
MERCREDI 20	SALADE AUX CROÛTONS PORC SUR FONDUE DE LEGUMES RIZ NATURE MILANETTE COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ
JEUDI 21	CELERI A LA VINAIGRETTE FILET DE LIEU FLORENTINE (épinards) POMMES DE TERRE A LA VAPEUR EDAM CHOU PÂTISSIER
VENDREDI 22	ENTREE DU JOUR NUGGETS DE BLE DUO DE HARICOTS PÂTE DE FRUIT YAOURT AROMATISE

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

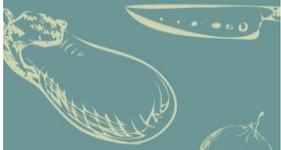


api

conception G. Legu



Déjeuner



épicer



goûter



RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 25 au 29 Novembre 2019

MIDI

LUNDI 25	COLESLAW BŒUF FAÇON CARBONNADE FRITES PETIT MOULÉ FRAIS FLAN AU CARMEL
MARDI 26	CRÊPE FROMAGERE RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE PETITS POIS CAROTTES/POMMES DE TERRE POINTE DE BRIE FRUIT DE SAISON
MERCREDI 27	CELERI SAUCE CREMEUSE CLAFOUTIS DE CAROTTES ET DÉS DE JAMBON EMMENTAL ABRICOTS AU SIROP
JEUDI 28	SALADE DE HARICOTS VERTS POULET A LA NIÇOISE RIZ VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON
VENDREDI 29	ENTREE DU JOUR POISSON MEUNIÈRE SAUCE CREME POMMES DE TERRE PERSILLÉES BISCUIT SPECULOOS 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



api

conception Giteau

Déjeuner

épicer

goûter

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 02 au 06 Décembre 2019

MIDI

LUNDI 02	MACEDOINE DE LEGUMES HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE AU JUS DE CUISSON HARICOTS BEURRE/POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON
MARDI 03	BROCOLIS SAUCE COCKTAIL HACHIS PARMENTIER BOURSIN® COMPOTE SANS SUCRE AJOUTE
MERCREDI 04	CHOU REMOULADE JAMBON CHAUD SAUCE TOMATE TORTIS ET RÂPÉ BOUDOIR CREME DESSERT
JEUDI 05	ENTREE DU JOUR WATERZOÏ DE POISSON SUR JULIENNE DE LEGUMES POMMES DE TERRE AU JUS EDAM FLAN AU CHOCOLAT
VENDREDI 06	DUO DE CRUDITES GRATIN DE PÂTES AUX COURGETTES ET FROMAGE PETIT SUISSE PULPE 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



api

conception Giteau

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 09 au 13 Décembre 2019

MIDI

LUNDI 09	SALSIFIS AU KETCHUP SAUTÉ DE BŒUF AUX CAROTTES CAROTTES ET POMMES DE TERRE DOREES AU FOUR MIMOLETTE FRUIT DE SAISON
MARDI 10	COLESLAW BOULETTES DE PORC SAUCE PAPRIKA DOUX SEMOULE COULOMMIERS CREME DESSERT CARAMEL
MERCREDI 11	SALADE FROMAGERE RÔTI DE DINDE AU BASILIC RIZ ET BROCOLIS SPECULOOS ÎLE FLOTTANTE
JEUDI 12	ROULADE AUX OLIVES GRATIN DE POISSON SUR BRUNOISE MACARONI ET RÂPÉ FROMAGE COTENTIN FRUIT DE SAISON
VENDREDI 13	ENTREE DU JOUR TARTIFLETTE DU CHEF BISCUIT GALETTE AU BEURRE YAOURT NATURE SUCRÉ

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



api

conception Gégan

Déjeuner

épicer

goûter

RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 16 au 20 Décembre 2019

MIDI

LUNDI 16	BETTERAVES AUX RAISINS OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS PLATS/POMMES DE TERRE PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON
MARDI 17	ENTREE DU JOUR POISSON PANÉ SAUCE TARTARE RIZ NATURE RONDELET FLAN A LA VANILLE
MERCREDI 18	SALADE D'ENDIVES RÔTI DE PORC SAUCE A L'ECHALOTE GRATIN DE CHOU-FLEUR/POMMES DE TERRE PALET BRETON YAOURT FERMIER SAVEUR ABRICOT
JEUDI 19	MEDAILLON DE MOUSSE DE CANARD VOLAILLE SAUCE SUPRÊME A LA CREME POMMES DE TERRE BABYBEL DESSERT DE NOËL
VENDREDI 20	CAROTTES A L'ORANGE NORMANDIN DE VEAU A L'ESTRAGON CONFIT NIÇOIS/POMMES DE TERRE 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