



RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 03 au 07 Septembre 2018

MIDI

LUNDI 03	BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE LASAGNES AU BŒUF VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON
MARDI 04	MELON ROTI DE PORC A LA MOUTARDE POMMES DE TERRE DORÉES AU FOUR BISCUIT BOUDOIR FLAN AU CAMEL
MERCREDI 05	CELERI REMOULADE QUICHE AUX 3 FROMAGES CAROTTES A LA BECHAMEL GOUDA COMPOTE AUX 2 FRUITS SANS SUCRE AJOUTE
JEUDI 06	ROULADE NATURE ET CORNICHON FILET DE POISSON SUR RATATOUILLE POMMES DE TERRE PÂTE DE FRUIT YAOURT NATURE SUCRE
VENDREDI 07	ENTREE DU JOUR AIGUILLETES DE POULET AUX LEGUMES ET CURRY SEMOULE PETIT SUISSE AROMATISE BISCUIT SABLÉ DU NORD

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 Septembre 2018

MIDI

LUNDI 10	PASTEQUE SAUCISSE KNACK SAUCE BRUNE PURÉE DE POMMES DE TERRE SAMOS CREME DESSERT AU CHOCOLAT
MARDI 11	CAROTTE RÂPÉE PERSILLÉE FILET MEUNIER SAUCE CITRON RIZ ARLEQUIN A LA BRUNOISE MIMOLETTE TARTE AUX POMMES
MERCREDI 12	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE A LA CREME HARICOTS BEURRE (POMMES DE TERRE) POINTE DE BRIE FRUIT DE SAISON
JEUDI 13	TOMATE A LA VINAIGRETTE CARBONADE DE BŒUF AU PAIN D'ÉPICES POMMES DE TERRE DORÉES AU FOUR BISCUIT YAOURT FERMIER SAVEUR FRAISE
VENDREDI 14	SALADE COMPOSÉE TRANCHE DE JAMBON KETCHUP/ COQUILLETES ET RÂPÉ PETIT SUISSE SUCRÉ RAISIN

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 Septembre 2018

MIDI

LUNDI 17	HARICOTS VERTS A L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA LENTILLES CUISINÉES (POMMES DE TERRE) BISCUIT PALMIER CARAMELISÉ YAOURT AROMATISÉ
MARDI 18	MELON STEAK HACHÉ AU POIVRE DOUX POMMES NOISETTES EDAM A LA COUPE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
MERCREDI 19	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE SOUBISE CHOU-FLEUR A LA BÉCHAMEL (POMMES DE TERRE) ST PAULIN ECLAIR A LA VANILLE
JEUDI 20	ENTREE DU JOUR CARBONARA PENNES ET RÂPÉ PETIT SUISSE PULPÉ FRUIT DE SAISON
VENDREDI 21	ROULADE AUX OLIVES FILET DE POISSON A LA BORDELAISE SUR JULIENNE RIZ NATURE PETIT COTENTIN COMPOTE DE POMMES 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 24 au 28 Septembre 2018

MIDI

LUNDI 24	CAROTTE RÂPÉE AU CITRON FILET DE POULET A LA DIJONNAISE COQUILLETES ET RÂPÉ PYRÉNÉES A LA COUPE CREME DESSERT AU CHOCOLAT
MARDI 25	ENTREE DU JOUR OMELETTE A LA CIBOULETTE HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE) BOURSIN NATURE FLAN PÂTISSIER
MERCREDI 26	SALADE COLESLAW RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS PURÉE DE LÉGUMES MIMOLETTE A LA COUPE FRUIT DE SAISON
JEUDI 27	TARTE AU FROMAGE WATERZOÏ DE POISSON SUR LÉGUMES RIZ BLANC BISCUIT PALET BRETON YAOURT FERMIER SAVEUR ABRICOT
VENDREDI 28	MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUTÉ DE BŒUF A LA PROVENÇALE SEMOULE PETIT LOUIS TARTINE 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 1er au 05 Octobre 2018

MIDI

LUNDI 1er	CÉLERI RÂPÉ A LA VINAIGRETTE HACHÉ DE BŒUF SAUCE TOMATE PÂTES ET RÂPÉ BISCUIT CÉRÉALES COMPOTE DE POMMES SANS SUCRE AJOUTÉ
MARDI 02	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON MARMITE DE LA MER A LA BRUNOISE DE LÉGUMES POMMES DE TERRE PERSILLÉES PÂTE DE FRUITS FLAN AU CAMEL
MERCREDI 03	TABOULÉ MOUSSAKA DE COURGETTES ET MOZZARELLA CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON
JEUDI 04	ENTREE DU JOUR RÔTI DE DINDE A L'ÉCHALOTE FRITES COULOMMIERS YAOURT NATURE SUCRÉ
VENDREDI 05	ŒUF A LA MAYONNAISE JAMBON CHAUD SAUCE MILANAISE PETITS POIS CAROTTES (POMMES DE TERRE) EMMENTAL A LA COUPE 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 08 au 12 Octobre 2018

MIDI

LUNDI 08	CAROTTE RÂPÉE PERSILLÉE GOULASH DE BŒUF RATATOUILLE/ RIZ GOUDA A LA COUPE FRUIT DE SAISON
MARDI 09	ENTREE DU JOUR RÔTI DE PORC CHARCUTIERE HARICOTS VERTS/ POMMES DE TERRE DORÉES AU FOUR CAMEMBERT FLAN A LA VANILLE
MERCREDI 10	TERRINE DE LÉGUMES SAUTÉ DE CANARD FRICASSÉE DE CAROTTES (POMMES DE TERRE) TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON
JEUDI 11 Les rencontres du goût	SALADE DE LENTILLES PAVÉ DU FROMAGER LÉGUMES A LA BÉCHAMEL KIRI PÂTISSERIE
VENDREDI 12	BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE VAPEUR BISCUIT SPÉCULOOS YAOURT FERMIER A LA 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 15 au 19 Octobre 2018

MIDI

LUNDI 15	DUO DE CRUDITÉS BOULETTES D'AGNEAU SUR LÉGUMES COUSCOUS SEMOULE JUS D'ORANGE YAOURT AROMATISÉ
MARDI 16	SALADE FROMAGERE POULET AU JUS DE CUISSON FRITES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON
MERCREDI 17	TOMATE AU MAÏS BOUCHÉE A LA REINE SALADE PETIT SUISSE SUCRÉ FRUIT AU SIROP
JEUDI 18	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON BLANQUETTE DE POISSON ET LÉGUMES D'AUTOMNE RIZ AU BOUILLON BISCUIT GALETTE BRETONNE FROMAGE BLANC SUCRÉ
VENDREDI 19	ENTREE DU JOUR PATATA BOLOGNAISE PAVÉ ½ SEL 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

