

Menu du 03 au 19 Octobre

Menu rectifié

Fruit et légumes de saison
Menu végétarien le 11 octobre



RESTAURANT SCOLAIRE DE ARDRES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 03 AU 07	BOULETTES BOLOGNAISE COQUILLETES CHOU-FLEUR PERSILLÉ RÂPÉ FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES ESCALOPE DE VOLAILE POULET RÔTI FRITES SALADE VERTE YAOURT AUX FRUITS	BOEUF AUX CAROTTES RÔTI DE BOEUF RIZ PILAF PETITS POIS CRÈME VANILLE	PIZZA AU FROMAGE FILET DE COLIN AU CITRON MÈNIÈRE DE POISSON POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS FRUIT DE SAISON
DU 10 AU 14	RÔTI DE PORC AUX OIGNONS PALETTE DE PORC PROVENÇALE SEMOULE RATATOUILLE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	TOMATES MOZZARELLA BROCHETTE DE DINDE SAUCE AU CURRY BLANQUETTE DE DINDE MACARONIS BROCOLIS AU GRATIN FONDANT AU CHOCOLAT MAISON	MELON PAUPIETTE DE SAUMON LASAGNES AUX POISSONS RIZ EPINARDS BRIE	ŒUFS DURS STEAK HACHÉ CERVELAS OBERNOIS POMMES RISSOLÉES POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES
DU 17 AU 21	BETTERAVES RÂPÉES RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE CUISSÉ DE POULET RIZ HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT	SALADE DE LENTILLES MOULES MARINIÈRES FILET DE COLIN A LA TOMATE FRITES CAROTTES A L'AIL PERSILLÉES YAOURT LOCAL	JAMBON GRILLÉ SAUCE MADÈRE ESCALOPE DE PORC A LA MOUTARDE PURÉE POIREAUX BÉCHAMEL EMMENTAL FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI RÉMOULADE CARBONADE FLAMANDE RÔTI DE BOEUF TORTIS PETITS POIS FLAN A LA VANILLE
DU 24 AU 28	ESCALOPE VIENNOISE SAUTÉ DE DINDE SEMOULE RATATOUILLE KIRI FRUIT DE SAISON	SALADE DE MAÏS AU GOUDA BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER DOS DE COLIN SAUCE DIEPPOISE MACARONIS HARICOTS VERTS BROWNIE MAISON	SALADE COMPOSÉE OMELETTE AU FROMAGE HACHIS PARMENTIER PURÉE NAVETS A LA MILANAISE MIMOLETTE	QUICHE LORRAINE MAISON CÔTE DE PORC SAUTÉ DE PORC A L'ANCIENNE POMMES NOISETTES COURGETTES GRATINÉES FRUIT DE SAISON
DU 01 AU 05	COQUILLETES CARBONARA TARTIFLETTE SALADE RÂPÉ FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES AIGUILLETTE DE POULET FAÇON CHASSEUR CUISSÉ DE POULET RÔTIÉ POMMES RISSOLÉES CHAMPIGNONS AU GRATIN POMME AU FOUR	SOUPE DE LÉGUMES PAPILLOTE DE POISSON CALAMARS POMMES VAPEUR BROCOLIS FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES AUX ÉCHALOTES BLANQUETTE DE VEAU ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE RIZ LÉGUMES DU POT AU FEU YAOURT AUX FRUITS
DU 08 AU 12		ENDIVES AU BLEU DAUBE DE BOEUF A LA PROVENÇALE GRATIN DE POMMES DE TERRE TOMATE RÔTIÉ POIRE AU CHOCOLAT	CRUMBLE AUX CAROTTES TIGOLE AU QUINOA CHIMICHURRI WRAP VÉGÉTARIEN LAGNÉ DE LÉGUMES NOUILLES CHINOISES AUX LÉGUMES CROQUANTS ET SON BOUILLON PETITS BISCUITS	SAUCISSE KNACKIS PAUPIETTE DE DINDE FRITES SALADE BABYBEL FRUIT DE SAISON
DU 15 AU 19	CHOU-FLEUR AU CHEDDAR OMELETTE CRÊPE AUX CHAMPIGNONS COQUILLETES POIREAUX GRATINÉS YAOURT LOCAL	FRIAND AU FROMAGE DOS DE LIEU AUX CREVETTES AIGUILLETTE DE COLIN RIZ PILAF ÉPINARDS A LA CRÈME FRUIT DE SAISON	1/2 AVOCAT AU THON TOMATE FARCIE STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE SEMOULE JEUNES CAROTTES PERSILLÉES VACHE QUIRIT	RÔTI DE PORC AUX PRUNEAUX EMINCÉ DE POULET AU CURRY POMMES SAUTÉES CHOUX DE BRUXELLES GOUDA

Plats végétariens pouvant entraîner des allergies et des intolérances