

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS



du 9 mai au 8 juillet 2022

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
TABOULE A LA MENTHE (semoule bio)	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	CAROTTES (locales) RAPEES VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	SALADE ICEBERG	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
SAUTE DE PORC (VPF, local) A LA MOUTARDE	FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE	RÔTI DE DINDE (VVF) ET STICK DE KETCHUP	CHILI SIN CARNE (ou chili con carne)	SAUTE DE POULET (VVF, local) A LA CREME
HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	FUSILLI BIO (locales)	PUREE DE POMMES DE TERRE (locales)	RIZ BIO	PETITS POIS
BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à portionner)	MAASDAM BIO (à portionner)	CAMEMBERT (à portionner)	YAOURT NATURE SUCRE	SAINT-PAULIN
POMME (locale)	YAOURT AROMATISE BIO (local)	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME-ANANAS	CREME DESSERT VANILLE



Repas Italien

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
SALADE DE PEPINETTES AUX POIVRONS ET MAIS	BETTERRAVES ROUGES BIO AU VINAIGRE DE FRAMBOISES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	Salade mozzarella	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA MIMOLETTE
BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY	OMELETTE AU FROMAGE (ou jambon blanc VPF)	MERGUEZ	Lasagnes bolognaise (VBF)	POISSON MEUNIÈRE
CAROTTES VICHY	POMMES NOISETTES ET STICK DE KETCHUP	SEMOULE BIO ET RATATOUILLE	Gorgonzola	COURGETTES BECHAMEL
BRIE EN POINTE (à portionner)	CANTAFRAIS	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	Tiramisu du Chef	EDAM BIO (à portionner)
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BANANE	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
CAROTTES (locales) RAPEES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	MACEDOINE DE LEGUMES A LA BULGARE	RADIS ROSES ET BEURRE		
MIJOTE DE PORC (local, VPF) AU CURRY	FILET DE POULET (VVF, local) AU CURRY	RAVIOLI		
PUREE DE PATATES DOUCES	POMMES SAUTEES ET STICK DE KETCHUP	ET FROMAGE RÂPE	FERIE	PONT
COULOMMIERS (à portionner)	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	PETIT SUISSE NATURE SUCRE		
CREME DESSERT VANILLE	FROMAGE BLANC FRUITE	FRUIT DE SAISON		

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
BETTERRAVES ROUGES (BIO) AUX DES DE BREBIS	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE DE PERLES AU SURIMI	QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)	CONCOMBRES VINAIGRETTE
QUENELLES DE BROCHET SAUCE AUREORE	SAUTE DE BŒUF (VBF, local) A LA BASQUAISE	BOULETTES D'AGNEAU AU BASILIC	STEAK HACHE (VBF) SAUCE AU THYM	COQUILLETTES BIO (locales) BOLOGNAISE VEGETARIENNE (ou bolognaise VBF)
RIZ BIO	SEMOULE BIO	COURGETTES PERSILLES	PETITS POIS CAROTTES	ET FROMAGE RÂPE
EDAM BIO (à portionner)	KIRI	YAOURT NATURE SUCRE	VACHE PICON	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)
FLAN NAPPE CARAMEL	COMPOTE POMME-FRAISE	BEIGNET AU CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON



Repas Américain

lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
PENTECÔTE	SALADE COLESLAW	PASTEQUE	TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	SALADE DE BLE AU THON
	"FISH & POTATOES" ET STICK DE KETCHUP	CHIPOLATAS	PARMENTIER DE LENTILLONS BIO (locaux) (ou parmentier de boeuf VBF)	SAUTE DE PORC (VPF, local) AUX OIGNONS
	CHEDDAR ROUGE (à portionner)	TABOULE	CAPRICE DES DIEUX (local)	HARICOTS PLATS
	TARTE AUX POMMES FACON CRUMBLE	VACHE QUI RIT	NECTARINE	GOUDA BIO (à portionner)
		LAITAGE		FROMAGE BLANC FRUITE

SAVEURS D'ETE

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
CONCOMBRES A LA CREME DE CIBOULETTE	FRIAND AU FROMAGE	PÂTE DE FOIE ET CORNICHONS	MELON (à portionner)	SALADES MELEES VINAIGRETTE
SAUTE DE POULET (VVF, local) AUX OLIVES	FILET DE COLIN MSC SAUCE HOLLANDAISE	NORMANDIN DE VEAU	RÔTI DE DINDE FROID ET STICK DE MAYONNAISE	RAVIOLI AUX LEGUMES (ou ravioli VBF)
BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES	PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS BIO	SALADE DE RIZ BIO	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
CAMEMBERT BIO (à portionner)	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	MIMOLETTE (à portionner)	EMMENTAL	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF
YAOURT AROMATISE BIO (local)	PÊCHE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX CERISES	

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU CITRON	TOMATES MOZZARELLA	SALADE DE COEURS DE BLE ESTIVALE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MELON JAUNE (à portionner)
SAUCISSE DES ARDENNES (locales)	ROTI DE BŒUF ET STICK DE MAYONNAISE	POISSON BORDELAISE	PIZZA AU FROMAGE (ou pizza royale)	CARBONARA DE SAUMON
LENTILLES VERTES BIO (locales)	POMMES RISSOLEES	CAROTTES RONDELLES	SALADE VERTE	FUSILLI BIO (locales)
EDAM BIO (à portionner)	FRIPON	BABYBEL	MAASDAM BIO (à portionner)	CHANTAILLOU
NOVLY VANILLE	ABRICOTS	ECLAIR VANILLE	YAOURT AROMATISE BIO (local)	FRAISES

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
SALADE PIEMONTAISE	RADIS ET BEURRE	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES (FC)	CELERI SAUCE COCKTAIL
SAUTE DE POULET (VVF, local) FACON TEX-MEX	SALADE DE MINI-FARFALLES VINAIGRETTE AUX DES DE FROMAGE (ou aux dés de volaille)	ROTI DE PORC (VPF) FROID ET STICK DE KETCHUP	FILET DE POISSON PANE	SAUTE DE BOEUF BIO A LA PROVENCALE
PIPERADE	GOUDA BIO (à portionner)	CHIPS	POMMES DE TERRE ET CHOU ROMANESCO	PETITS POIS CAROTTES
COULOMMIERS (à portionner)		FROMAGE	TOMME BLANCHE (à portionner)	YAOURT NATURE SUCRE
CREME DESSERT CHOCOLAT	BRUGNON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU AU CHOCOLAT (à portionner) ET CREME ANGLAISE

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
SALADE ICEBERG AU MAIS	CRÊPE AU FROMAGE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE		
NUGGETS DE VOLAILLE	FILET DE COLIN MSC SAUCE TOMATE-BASILIC	JAMBON DE DINDE	Repas de fin d'année	Bonnes vacances!!
PUREE DE POMMES DE TERRE (locales)	SEMOULE BIO ET RATATOUILLE	SALADE DE PEPINETTES		
FROMAGE AIL ET FINES HERBES	FROMAGE	FROMAGE		
PETIT SUISSE FRUITE	FRUITS AU SIROP	LAITAGE		

•• VACANCES D'ETE ••