



Menus de restauration scolaire du Mardi 01 Septembre au Vendredi 16 Octobre 2020

Lundi 31 Août	Mardi 01 Septembre		Jeudi 03 Septembre	Vendredi 04 Septembre
	Menu classique	Menu végétarien*		
	Carottes "bio" mimosa Lasagnes à la bolognaise Crème dessert à la vanille	Lasagnes végétarienne	Flamiche au Maroilles Rôti de porc, mayonnaise, frites ou pommes rôstis, salade verte Sans viande et sans porc : Omelette Pomme de l'Avesnois	Coleslaw Filet de poisson frais, sauce Dieppoise, mélange de céréales avec petits pois et maïs Pudding maison au chocolat

Menu à thème : Viva España

Lundi 07 Septembre	Mardi 08 Septembre		Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
	Menu classique	Menu végétarien*		
Concombres au fromage blanc et aux fines herbes Filet de volaille, sauce chasseur, gratin maison, haricots beurre en persillade Sans viande : Steak fromager Compote de fruits	Feuilleté au fromage Steak haché Coquillettes, sauce tomate Pastèque	Égrené végétarien	Tomates aux copeaux de mozzarella Fricassée de porc "des Hauts de France" cuisinée aux pruneaux, purée, poêlée de carottes Sans viande et sans porc : Purée, poêlée de pois chiches et carottes cuisinées Éclair au chocolat	Melon Rizotto "riz, merguez, calamars, oignons, poivrons, moules" Sans viande : Rizotto aux fruits de mer "riz, calamars, oignons, poivrons et moules" Mousse Natillas "citron et cannelle"

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre		Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
	Menu classique	Menu végétarien*		
Crème de quatre légumes Émincé de volaille, sauce au curry, macaroni Sans viande : Steak de bœuf et de lentilles Beignet au chocolat	Salade façon César "salade verte, croûtons, œuf" Saucisse Pommes de terre fondantes, lentilles cuisinées Banane	Saucisse végétarienne	Carottes au jus d'agrumes Rôti de bœuf froid, mayonnaise, frites ou pommes dauphines Sans viande : Omelette Fromage blanc au sucre	Saucisson à l'ail, beurre Poisson pané, beurre maître d'hôtel, purée maison, épinards à la crème Salade de fruits

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre		Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
	Menu classique	Menu végétarien*		
Velouté de courgette à la vache qui rit Paupiette de veau à l'ancienne, pâtes "bio" Sans viande : Tomate farcie végétale Orange	Betteraves rouges "bio" à la vinaigrette Longe de porc demi-sel Mousseline de pommes de terre, choux braisés Tarte aux fruits maison	Falafels végétariens	Macédoine de légumes Nuggets, semoule, tajine de légumes Sans viande : Aiguillettes de blé 1 cantadou 1 petit biscuit	Pâté de foie maison, cornichon Bœuf mode, pommes de terre sautées, petits pois Sans viande : Boulettes de sarrasin et de lentilles Lait gélifié au chocolat

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre		Jeudi 01 Octobre	Vendredi 02 Octobre
	Menu classique	Menu végétarien*		
Crème de carottes	Concombres en vinaigrette		Salade verte au maïs	Salade de tomates au basilic
Raviolis gratinés	Saucisse knackis (2)	Steack fromager	Poulet rôti, mayonnaise, croquettes de pommes de terre	Filet de poisson frais, beurre aux fines herbes, riz créole, poêlée de courgettes
Sans viande : Tortellinis ricotta et tomates séchées en sauce tomate gratinés	Pommes de terre, haricots coco façon cassoulet		Sans viande : Steak de soja au citron	
Chausson aux pommes	Yaourt nature sucré		1 fromage chanteneige Madeleine	Clémentine

Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre		Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
	Menu classique	Menu végétarien*		
Soupe à l'oignon "des Hauts de France" avec petits croûtons	Coleslaw		Quiche lorraine	Betteraves en vinaigrette
Hachis parmentier, salade verte	Filet de volaille	Nuggets de blé croustillants	Sauté de porc "des Hauts de France" à l'ancienne, pommes de terre fondantes, salsifis cuisinés	Waterzoï de poissons et ses légumes, purée de pommes de terre "des Hauts de France"
Sans viande : Hachis parmentier végétarien	Semoule, piperade		Sans viande : Saucisse végétarienne	
1 vache qui rit	Tarte au sucre maison		Poire de l'Avesnois	Yaourt aromatisé aux fruits
Crêpe à la confiture				



DÉCOUVERTE DE SAVEURS
ET DE RECETTES À BASE DE
NOS PRODUITS RÉGIONAUX



Menus aux couleurs
d'Halloween

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre		Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
	Menu classique	Menu végétarien*		
Flamiche au Maroilles	Bâtonnets de surimi, sauce cocktail		Terrine de Couscous maison, cornichon	Potage à la citrouille
Endives roulées au jambon gratinées, pommes de terre	Cordon bleu	Panés de camembert (4)	Carbonnade de bœuf, frites ou pommes noisettes, salade verte	Tomate farcie et riz pilaf
Sans viande : Pois cassés, pommes de terre et endives	Penne, sauce tomate, poêlée de champignons		Sans viande : Steak de boulgour et de lentilles	
Crème maison à la chicorée	Compote maison "produits locaux"		Fromage blanc aux fruits "produits locaux"	Petits bonbons d'Halloween Cake "bariolé" au chocolat

Les menus ne sont pas contractuels – Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des cours et des approvisionnements - Vu par NutriServices

* Suite à l'application du texte de loi EGALIM, veuillez trouver le mardi, en substitution du menu classique, un menu végétarien. Merci de prévenir le lundi pour le choix du menu

