




## 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 rôtis, salade verte  <b>Sans viande et sans porc : Omelette</b> 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  <b>Sans viande : Steak fromager</b>  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  <b>Sans viande et sans porc : Purée, poêlée de pois chiches et carottes cuisinées</b>  Éclair au chocolat	Melon  Rizotto "riz, merguez, calamars, oignons, poivrons, moules"  <b>Sans viande : Rizotto aux fruits de mer "riz, calamars, oignons, poivrons et moules"</b>  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  <b>Sans viande : Steak de boulgour et de lentilles</b>  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  <b>Sans viande : Omelette</b>  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"  <b>Sans viande : Tomate farcie végétale</b>  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  <b>Sans viande : Aiguillettes de blé</b>  1 cantadou 1 petit biscuit	Pâté de foie maison, cornichon  Bœuf mode, pommes de terre sautées, petits pois  <b>Sans viande : Boulettes de sarrasin et de lentilles</b>  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 Crêpe à la confiture	Tarte au sucre maison		Poire de l'Avesnois	Yaourt aromatisé aux fruits



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



