







Menus de restauration scolaire du Lundi 02 Novembre au Vendredi 18 Décembre 2020

Lundi 02 Novembre	Mardi 03 Novembre		Jeudi 05 Novembre	Vendredi 06 Novembre
	Menu classique	Menu végétarien*		
Potage au cerfeuil Lasagnes à la bolognaise Sans viande : Lasagnes aux petits légumes Beignet fourré 	Céleri rémoulade Sauté de porc, sauce charcutière Steak de soja au citron, sauce tomate Purée maison Crème au chocolat		Macédoine de légumes Suprême de poulet "des Hauts de France" à l'Indienne, frites ou pommes rôstis  Sans viande : Omelette Yaourt aromatisé	Roulade, beurre Filet de poisson meunière, riz pilaf, haricots beurre 1 portion de fromage 1 fruit de saison

Lundi 09 Novembre	Mardi 10 Novembre		Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
	Menu classique	Menu végétarien*		
Potage aux carottes Hachis parmentier, salade verte Sans viande : Hachis parmentier végétarien Compote de fruits	Betteraves "bio" "des Hauts de France" Sauté de bœuf "des Hauts de France" mironton Steak fromager Semoule, carottes cuisinées Tarte aux pommes		Taboulé Endives roulées au jambon gratinées, pommes de terre Sans viande et sans porc : Pois cassés, pommes de terre et endives Ananas au sirop et spéculoos	Coleslaw Carré de porc "des Hauts de France", sauce aigre douce, blé, brocolis Sans viande et sans porc : poisson pané  Flan nappé au caramel


Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre		Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
	Menu classique	Menu végétarien*		
Velouté de cresson Pâtes à la carbonara Sans viande : Falafels, pâtes Fromage blanc sucré	Choux-fleurs à la vinaigrette Paupiette de dinde, sauce Robert Nuggets de blé croustillants, sauce cressonnaïse Purée maison Crêpe au sucre		Salade "batavia" Steak haché, frites ou pommes noisettes, mayonnaïse  Sans viande : Steak de boulgour et lentilles 1 portion de fromage 1 fruit de saison	Cervelas façon rémoulade Filet de poisson "MSC", sauce au cerfeuil, riz aux petits légumes Compote

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre		Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
	Menu classique	Menu végétarien*		
Potage Saint-Germain Raviolis gratinés Sans viande : Tortellinis ricotta et tomates séchées en sauce tomate gratinés Petit suisse - Pain d'épices	Salade de pépinettes Dés de porc "des Hauts de France" façon goulasch Boulettes de sarrasin lentilles aux légumes Pommes de terre au beurre, choux blancs cuisinés Fruit de saison		Sardine et beurre Blanquette de volaille, riz, carottes braisées Sans viande : Aiguillettes de blé Lait gélifié au chocolat	Carottes à la Bulgare Cassoulet maison, pommes de terre  Sans viande et sans porc : Steak fromager, pommes de terre, haricots Duo de mini choux "vanille, chocolat"

Lundi 30 Novembre	Mardi 01 Décembre		Jeudi 03 Décembre	Vendredi 04 Décembre
	Menu classique	Menu végétarien*		
Potage à la tomate Poulet rôti, purée de pomme de terre et carotte Sans viande : Purée, poêlée de pois chiches et carottes cuisinées Chausson aux pommes	Chipolatas (1)	Feuilleté au fromage Falafels Pommes de terre et lentilles cuisinées 1 portion de fromage Clémentine	Macédoine de légumes Sauté de bœuf marengo, frites ou pommes dauphines, salade verte  Sans viande : Omelette Yaourt aromatisé	Saucisson, beurre Poisson pané, sauce bolognaise, riz, haricots verts Compote de fruits

Lundi 07 Décembre	Mardi 08 Décembre		Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
	Menu classique	Menu végétarien*		
Potage Dubarry Rôti de porc "des Hauts de France", sauce charcutière, gratin de pommes de terre, petits pois Sans porc et sans viande : saucisse végétarienne Chausson aux pommes	Nuggets de poulet	Concombres à la Bulgare Aiguillettes de blé et carotte panées Semoule, piperade de légumes Donuts 	Flamiche au Maroilles "des Hauts de France" maison Boules bœuf, coulis de tomate, mélange de céréales avec maïs et poivrons Sans viande : Steak de soja au citron Banane	Pâté maison, cornichon Filet de poisson "MSC", sauce au beurre blanc, purée de pomme de terre et de butternut Fruit au sirop, petit biscuit

Menu de Noël

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre		Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
	Menu classique	Menu végétarien*		
Crème de légumes de saison Poulet basquaise, semoule, ratatouille Sans viande : Steak de boulgour et lentilles Compote de fruit	Tomate farcie	Coleslaw Tomate farcie végétarienne Riz Fromage blanc sucré "bio"	Pizza  Jambon blanc "des Hauts de France", mayonnaise, frites ou pommes röstis Sans viande et sans porc : Steak fromager Clémentine	Feuilleté Dieppois Escalope de volaille, sauce aux châtaignes, pommes pin, haricots verts Sans viande : Nuggets de blé Dessert de Noël

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

