

**Le pain livré sur chaque restaurant scolaire est fabriqué par les boulangers de la Communauté de Communes du Pays Rethelois**

**Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)**

### Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
MARS DU 11 AU 15	SALADE VERTE AUX CROUTONS  RAVIOLLINI AU POULET SAUCE TOMATE  KIRI  LIEGEOIS CHOCOLAT	JULIENNE DE BETTERAVES VINAIGRETTE  POISSON MEUNIERE POMMES DE TERRE VAPEUR CIBOULETTE  CARRE FONDU  FRUIT DE SAISON*	DUO DE CELERI ET CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE BIO  COULOMMIERS (à portionner)  CREME DESSERT CAMEL	CAKE A LA CAROTTE (à portionner)  BŒUF BOURGUIGNON (local, VBF)  HARICOTS BEURRE  YAOURT NATURE SUCRE  COMPOTE DE POMMES POIRES	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE SAUTE DE POULET (local, VVF) AUX PETITS LEGUMES RIZ CREOLE BIO BUCHE DE LAIT FRAICHE (locale) à portionner FRUIT DE SAISON*
	CAROTTES RAPEES (locales) AU VINAIGRE DE FRAMBOISE SAUCISSE A LA TOME DES ARDENNES (locales) LENTILLONS BIO CAMEMBERT (à portionner) YAOURT AROMATISE BIO	SALADE MEXICAINE FILET DE POULET SAUCE VACHE QUI RIT GRATIN DE CHOUX-FLEUR ET POMMES DE TERRE CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON*	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE SPAGHETTI AU SAUMON PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON*	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER (VBF) FROMAGE CREME DESSERT VANILLE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE FILET DE HOKI PANE CAROTTES VICHY FROMY ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AU CITRON ET CREME ANGLAISE (à portionner)
AVRIL DU 01 AU 05	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE CORDON BLEU DE VOLAILLE RATATOUILLE EMMENTAL FRUIT DE SAISON*	RADIS ET BEURRE FILET DE LIEU SAUCE ANETH RIZ BIO AU PETITS LEGUMES BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE PAVE DE JAMBON AU JUS COQUILLETES BIO PETIT LOUIS A TARTINER LIEGEOIS VANILLE	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE SAUTE DE PORC (local, VPF) AU CURRY SEMOULE BIO PETIT SUISSE SUCRE COMPOTE POMMES -COINGS	SALADE DE PERLES AU SURIMI SAUTE DE BŒUF (local, VBF) A LA TOMATE COURGETTES PERSILLEES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON*
	SALADE MELEE AU MAÏS DOS DE COLIN SAUCE BASILIC PUREE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE (pommes de terre locales) FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET A LA MOUTARDE DE REIMS POMMES RISSOLEES ET KETCHUP FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT DE SAISON*	SALADE DE BLE AUX PETITS LEGUMES FILET DE MERLU AU POIVRON HARICOTS PLATS GOUDA COMPOTE POMMES FRAISE	TARTE AUX FROMAGES (à portionner) BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE PETITS POIS CAROTTES SAMOS DESSERT DE PÂQUES (A et FC)	CONCOMBRE SAUCE BULGARE SAUTE DE BŒUF (local, VBF) AUX CAROTTES PÂTES BIO KIRI YAOURT NATURE SUCRE
VACANCES DE PÂQUES : DU 8 AVRIL AU LUNDI 22 AVRIL 2019					
MAI DU 22 AU 03	FERIE	CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE BALSAMIQUE STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE A L'OIGNON PATES AUX ŒUFS (régionales) CAMEMBERT (à portionner) YAOURT AROMATISE	DES DE BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC (VPF, local) AUX OLIVES VERTES JARDINIÈRE DE LEGUMES CHANTAILLOU SEMOULE AU LAIT	PATE DE CAMAPAGNE ET CORNICHONS FILET DE HOKI SAUCE DIEPPOISE RIZ BIO PILAF EDAM FRUIT DE SAISON*	RADIS ET BEURRE GOULASH DE BŒUF (local, VBF) A LA HONGROISE JEUNES CAROTTES PETIT SUISSE NATURE SUCRE ANNIVERSAIRE DU MOIS : FONDANT AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE (à portionner)
	SALADE COLESLAW SAUCISSE KNACKI PUREE DE POMMES DE TERRE (pommes de terre locales) SAINT MORET MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE D'HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON PÂTES BIO EMMENTAL FRUIT DE SAISON*	FERIE	NEMS AU POULET PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE DUO DE COURGETTES A L'AIL YAOURT NATURE SUCRE BIO COMPOTE POMMES ABRICOTS	CONCOMBRE CIBOULETTE ESTOUFFADE DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BUCHE DE LAIT FRAICHE (locale) à portionner FRUIT DE SAISON*
	CHOU BLANC VINAIGRETTE BOULETTE D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO BUCHETTE DE LAIT MELANGE LIEGEOIS VANILLE	SURIMI MAYONNAISE FILET DE POULET AU LAIT DE COCO CURRY PUREE DE CHOUX FLEURS (dont pdt) TARTARE AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON*	FERIE	SALADE VERTE VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF (VBF, local) A LA NAPOLITAINE RIZ CREOLE BIO GOUDA (à portionner) CREME DESSERT CAMEL	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE POISSON PANE PETITS POIS VACHE QUI RIT PARIS-BREST (FC et A)

\*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.