

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

Légende :



**Préparé par
nos Chefs**

**Produit local
et/ou
régional**

BIO

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)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
MAI DU 13 AU 17	TABOULE A LA MENTHE SAUTE DE PORC (local, VPF) SAUCE AIGRE DOUCE HARICOTS PLATS EMMENTAL FRUIT DE SAISON*	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES SAINT MORET YAOURT AROMATISE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE TOMATES FARCIES BLE AU BEURRE FROMAGE CREME DESSERT VANILLE	SALADE COLESLAW SAUTE DE BŒUF (local, VBF) SAUCE PAPRIKA MACARONIS BIO FROMAGE BLANC NATURE SUCRE COMPOTE POMMES-ABRICOT	CONCOMBRES VINAIGRETTE FACON TZATZIKI BLANQUETTE DE DINDE (VVF) A L'ANCIENNE PETITS POIS KIRI GATEAU A L'ANANAS (à portionner)
	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE MIMOLETTE LIEGEOIS CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE CHIPOLATAS LENTILLONS BIO (locaux) VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON*	SALADE DE PERLES POISSON MEUNIÈRE HARICOTS VERTS EMMENTAL COMPOTE DE POMMES	CAKE MAROILLES DE BIENVENUE CHEZ LES CHTIS (à portionner) AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE CREME RATATOUILLE DE REMY PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON ET POP CORN	TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE SAUTE DE BŒUF (local, VBF) AUX OIGNONS POMMES NOISETTES COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISE BIO
	SALADE PIEMONTAISE FILET DE POULET A LA MOUTARDE DE REIMS DUO DE CAROTTES BRAISEES CARRE FRAIS FRUIT DE SAISON*	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE TOMATE COQUILLETES BIO TARTARE AIL ET FINES HERBES FROMAGE BLANC AROMATISE	MELON EMINCE DE PORC (local, VPF) AU CURCUMA FLEURETTES DE BROCOLIS PERSILLES SAMOS RIZ AU LAIT A LA VANILLE	FERIE	FERMETURE
Semaine Européenne du Développement durable					
JUIN DU 03 AU 07	PAMPLEMOUSSE FRAIS ET SUCRE LASAGNES A LA BOLOGNAISE MIMOLETTE COMPOTE POMMES-CASSIS	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC BRANDADE DE POISSON FROMAGE BLANC NATURE SUCRE (local) FRUIT DE SAISON*	SALADE DE PATES (pâtes régionales) NORMANDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS BEURRE MINI CHEVRE (BC) YAOURT AROMATISE	QUICHE AUX ASPERGES (asperges locales) (à portionner) FILET DE HOKI PANE CAROTTES RONDELLES GOUDA FLAN NAPPE CARAMEL	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE ESCALOPE DE POULET (local, VVF) AU THYM RIZ AUX PETITS LEGUMES CARRE DE LIGUEIL (à portionner) FRAISES (régionales)
	FERIE	TARTINADE DE THON EMINCE DE DINDE (VVF) SAUCE VACHE QUI RIT CHOUX-FLEUR ET POMMES DE TERRE PERSILLES SIX DE SAVOIE FRUIT DE SAISON*	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE FALAFELS RIZ A LA SAUCE TOMATE PETIT SUISSE NATURE SUCRE PASTIQUE*	CONCOMBRES (locaux) A LA CREME CIBOULETTE GOULASH DE BŒUF A LA HONGROISE (local, VBF) SEMOULE BIO SAINT MORET MOUSSE AU CHOCOLAT	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE POISSON PANE RATATOUILLE TOMME BLANCHE GATEAU MIRABELLES (mirabelles régionales) (à portionner)
	SALADE DE POMMES DE TERRE ESTOUFFADE DE PORC (local, VPF) AU CURRY HARICOTS VERTS EN PERSILLADE PETIT LOUIS A TARTINER FRUIT DE SAISON*	TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE DOS DE COLIN A LA PROVENCALE PÂTES AUX ŒUFS (régionales) COULOMMIERS (à portionner) YAOURT NATURE SUCRE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE JAMBON BLANC (VPF) SALADE DE RIZ FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE SAUTE DE BŒUF (local, VBF) BOURGUIGNON POMMES VAPEURS PERSILLEES (régionales) PETIT SUISSE NATURE SUCRE COMPOTE DE POMMES BIO	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE CREME CHAMPIGNONS PUREE NINON (dont tomates) SAMOS ANNIVERSAIRE DU MOIS : CLAFOUTIS CERISES DE MONTMORENCY (cerises locales)
JUIN DU 10 AU 14	FERIE	FERIE	FERIE	FERIE	FERIE
	SALADE VERTE AUX CROUTONS POISSON MEUNIÈRE ECRASE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE CARRE FONDU CREME DESSERT VANILLE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE PERSILLEE CHIPOLATAS DES ARDENNES LENTILLONS BIO (locaux) CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON *	SALADE DE BLE FRAICHEUR FILET DE CABILLAUD SAUCE BASILIC CAROTTES RONDELLES MIMOLETTE COMPOTE POMMES-ANANAS	SALADE DE RIZ CORDON BLEU DE VOLAILLE COURGETTES (régionales) A L'HUILE D'OLIVE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON*	CONCOMBRES (régionaux) ALPINS SAUTE DE BŒUF (local, VBF) SAUCE TOMATE POMMES SAUTEES VACHE QUI RIT YAOURT AROMATISE INDIVIDUEL (local)
JUIN DU 17 AU 21	SALADE DE POMMES DE TERRE ESTOUFFADE DE PORC (local, VPF) AU CURRY HARICOTS VERTS EN PERSILLADE PETIT LOUIS A TARTINER FRUIT DE SAISON*	TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE DOS DE COLIN A LA PROVENCALE PÂTES AUX ŒUFS (régionales) COULOMMIERS (à portionner) YAOURT NATURE SUCRE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE JAMBON BLANC (VPF) SALADE DE RIZ FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE SAUTE DE BŒUF (local, VBF) BOURGUIGNON POMMES VAPEURS PERSILLEES (régionales) PETIT SUISSE NATURE SUCRE COMPOTE DE POMMES BIO	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE CREME CHAMPIGNONS PUREE NINON (dont tomates) SAMOS ANNIVERSAIRE DU MOIS : CLAFOUTIS CERISES DE MONTMORENCY (cerises locales)
	SALADE DE POMMES DE TERRE ESTOUFFADE DE PORC (local, VPF) AU CURRY HARICOTS VERTS EN PERSILLADE PETIT LOUIS A TARTINER FRUIT DE SAISON*	TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE DOS DE COLIN A LA PROVENCALE PÂTES AUX ŒUFS (régionales) COULOMMIERS (à portionner) YAOURT NATURE SUCRE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE JAMBON BLANC (VPF) SALADE DE RIZ FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE SAUTE DE BŒUF (local, VBF) BOURGUIGNON POMMES VAPEURS PERSILLEES (régionales) PETIT SUISSE NATURE SUCRE COMPOTE DE POMMES BIO	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE CREME CHAMPIGNONS PUREE NINON (dont tomates) SAMOS ANNIVERSAIRE DU MOIS : CLAFOUTIS CERISES DE MONTMORENCY (cerises locales)
JUIN DU 24 AU 28	SALADE VERTE AUX CROUTONS POISSON MEUNIÈRE ECRASE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE CARRE FONDU CREME DESSERT VANILLE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE PERSILLEE CHIPOLATAS DES ARDENNES LENTILLONS BIO (locaux) CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON *	SALADE DE BLE FRAICHEUR FILET DE CABILLAUD SAUCE BASILIC CAROTTES RONDELLES MIMOLETTE COMPOTE POMMES-ANANAS	SALADE DE RIZ CORDON BLEU DE VOLAILLE COURGETTES (régionales) A L'HUILE D'OLIVE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON*	CONCOMBRES (régionaux) ALPINS SAUTE DE BŒUF (local, VBF) SAUCE TOMATE POMMES SAUTEES VACHE QUI RIT YAOURT AROMATISE INDIVIDUEL (local)
	TABOULE A L'ORIENTAL SAUTE DE POULET (local, VVF) A LA MOUTARDE DE REIMS PETITS POIS PETIT SUISSE SUCRE FRUIT DE SAISON*	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE ROTI DE PORC FROID (VPF) ET MAYONNAISE SALADE DE POMMES DE TERRE BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	ŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO SAINT MORET LIEGEOIS CHOCOLAT	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS DOS DE COLIN SAUCE PAPRIKA RIZ BIO PILAF KIRI FRUIT DE SAISON*	TOMATES CERISES PAIN VIENNOIS A L'EMINCE DE POULET ET CRUDITES FROMAGE PORTION MUFFIN POIRE
JUILLET DU 02 AU 06	TABOULE A L'ORIENTAL SAUTE DE POULET (local, VVF) A LA MOUTARDE DE REIMS PETITS POIS PETIT SUISSE SUCRE FRUIT DE SAISON*	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE ROTI DE PORC FROID (VPF) ET MAYONNAISE SALADE DE POMMES DE TERRE BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	ŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO SAINT MORET LIEGEOIS CHOCOLAT	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS DOS DE COLIN SAUCE PAPRIKA RIZ BIO PILAF KIRI FRUIT DE SAISON*	TOMATES CERISES PAIN VIENNOIS A L'EMINCE DE POULET ET CRUDITES FROMAGE PORTION MUFFIN POIRE

*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.

** Programme de l'Union européenne à destination des écoles