

Menus du 02 septembre au 18 octobre 2019

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	Jeudi	Vendredi		
SEPTEMBRE DU 02 AU 06	TABOULE A L'AM ENTHE CORDON BLEU DE VOLAILLE GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE EM MENTAL FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE BURGER DE VEAU SAUCE PROVENCALE SEM OULE BIO CHANTENEIGE COM POTE POMMES-NECTARNE	M ELON (à portionner) SPAGHETTIA LA CARBONARA ET FROM AGE RÂPE VACHE QUIRIT YAOURT AROMATISE	PATE DE CAM APGNE ET CORNICHONS DOS DE COLIN SAUCE ESTRAGON RIZ BIO PILAF TOM ME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE SAUTE DE BŒUF (lo cal, VBF) AU THYM CAROTTES RONDELLES PETIT SUISSE NATURE SUCRE TARTE AUX CERISES (à portionner)		
	DU 09 AU 13	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BLANQUETTE DE DINDE (VVF) A L'ANCIENNE COQUILLETES BIO M M OLETTE (à portionner) COM POTE POMMES-POIRE	MACEDONE DE LEGUMES MAYONNAISE POISSON MEUNIÈRE ET KETCHUP POMMES NOSETTES FROM AGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE TOMATES FARCIES RIZ BIO CREOLE CARRE DE LIGUEL (à portionner) FRUIT DE SAISON	QUICHE AU MUNSTER (à portionner) RÔTIDE PORC (VVF) A LA MOUTARDE DE REIMS HARICOTS VERTS GOUDA CREME DESSERT AU CHOCOLAT	MELON VERT (à portionner) SAUTE DE BŒUF (lo cal, VBF) A LA PROVENCALE SEM OULE BIO RONDELE NATURE FRUIT DE SAISON	
		DU 16 AU 20	SALADE COLESRAW (chou blanc et carottes lo caux) CHIPOLATAS LENTILLONS BIO (lo caux) COULOMMERS (à portionner) YAOURT AROMATISE BIO	ROULADE DE SURIM MAYONNAISE FILET DE POULET (VVF) FACON NORMANDE (jus de pommes local) JEUNES CAROTTES EDAM (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE CAMPAGNARDE (pdt, œufs, tomate, comichons) HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES DE PROVENCE RATATOUILLE FROM AGE CREME DESSERT VANILLE	JULENNE DE BETTERAVES ROUGE AU VINAIGRE DE XERES FILET DE LIEU SAUCE A L'ANETH GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE VACHE QUIRIT FRUIT DE SAISON	RADIS ET BEURRE AGUILLETES DE POULET SAUCE AU MIEL (m miel lo cal) JEUNES CAROTTES PETIT SUISSE NATURE SUCRE ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU AUX MIRABELLES (à portionner)
			DU 23 AU 27	SALADE CAMPAGNARDE (pdt, œufs, tomate, comichons) EMINCE DE PORC (VVF) AUX OLIVES PETITS POIS KRI FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE FRAM BOSE FILET DE COLIN A LA DIEPPOISE TORTIS BIO COULOMMERS (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISE	FLEURETTES DE BROCOLIS VINAIGRETTE A TEGHALOTE JAMBON BLANC PUREE DE POMMES DE TERRE YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SAUTE DE BŒUF (VBF, lo cal) A LA NICOISE SEM OULE BIO GOUDA MOUSSE AU CHOCOLAT
DU 30 AU 04				CHOU ROUGE VINAIGRETTE POISSON PANE GRATIN CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE BRE EN POINTE (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL	BETTERAVES BIO ROUGES VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF (lo cal, VBF) AU CURRY POMMES SAUTEES MIMOLETTE (à portionner) COM POTE POMMES-BIO	TOMATES VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AURORE BLE AU BEURRE PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	QUICHE LORRAINE (à portionner) HAUT DE CUISSE DE POULET JUS AU ROMARIN HARICOTS PLATS SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON
	RENCONTRES DU GOÛT : "HAPPY TARTERIE"						
	OCTOBRE DU 07 AU 11	SALADE DE PÂTES AU SURIMI SAUTE DE POULET (local, VVF) AU BASILIC RATATOUILLE COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON		CAROTTES RAPEES (lo cales) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) ET STICK DE KETCHUP PATES (régionales) BUCHETTE DE LAIT MICHEVRE (à portionner) COM POTE POMMES-BANANES	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE MIJOTE DE PORC (lo cal, VVF) AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PETIT LOUSTARTINE SEM OULE AU LAIT	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS POISSON MEUNIÈRE PUREE CRECY PETIT MOULE AILET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	RADIS ET BEURRE FILET DE POULET (VVF) SAUCE VACHE QUIRIT PETITS POIS CARRE FONDU TARTE AU POTIRON ET A L'ORANGE (à portionner)
		DU 14 AU 18	CHOU BLANC (lo cal) AU CURRY SAUTE DE BŒUF (VBF, lo cal) A LA NAPOLITANE PATES BIO EDAM (à portionner) PUREE DE PÊCHES	MACEDONE DE LEGUMES MAYONNAISE DOS DE LIEU SAUCE A L'ANETH GRATIN CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE SAMOS FRUIT DE SAISON	SALADE DE PEPINETTES AU SURIMI BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE SEM OULE BIO CARRE FRAIS FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ A L'THON PALETTE DE PORC A LA DIABLE CAROTTES VICHY FROM AGE YAOURT NATURE BRASSE SUCRE LOCAL (à portionner)	CAROTTES ET CELERIRAPES (lo caux) SAUCE COCKTAIL COLOMBO DE DINDE (VVF) RIZ BIO PILAF EM MENTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON

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.