

**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                                                                                                                                                              | Judi                                                                                                                                                                                | Vendredi                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEPTEMBRE   | DU 03 AU 07                                                                                                 | SALADE VERTE AUX CROUTONS<br>BOULETTES D'AGNEAU SAUCE BASQUAISE<br>SEMOULE BIO<br>BRIE (à portionner)<br>YAOURT NATURE BIO SUCRE                                   | PASTÈQUE<br>MOUTON DE PORC (VPF) A LA DUJONNAISE<br>HARICOTS VERTS<br>VACHE QUI RIT<br>RIZ AU LAIT                                                                                  | CONCOMBRES ALPIN<br>BŒUF MODE (local, VBF)<br>CAROTTES VICHY (locales)<br>PETIT SUISSE AROMATISE<br>TARTE AU CHOCOLAT                                                                                        | DUO DE CELERI ET CAROTTES RAPEES (locaux) SAUCE REMOULADE<br>RAVIOLINI DE BŒUF SAUCE TOMATE BASILIC<br>PAVE 1/2 SEL<br>CREME DESSERT VANILLE    |
|             | DU 10 AU 14                                                                                                 | HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE<br>FILET DE HOKI A LA DIEPPOISE<br>RIZ BIO CREOLE<br>BÛCHE DE LAIT FRAICHE (locale) (à portionner) (BC)<br>FRUIT DE SAISON | SALADE DE PÂTES (pâtes, maïs, tomates, ciboulette)<br>PAUPIETTE DE VEAU AU JUS<br>RATATOUILLE<br>CANTADOU AIL ET FINES HERBES<br>YAOURT AUX FRUITS MIXES                            | TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE<br>SAUTE DE BŒUF A LA NICOISE (local, VBF)<br>PUREE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRES (pdt locales)<br>TOMME NOIRE<br>COMPOTE DE POMMES-CASSIS                         | RADIS ET BEURRE<br>CHIPOLATAS<br>LENTILLONS BIO (locaux)<br>SIX DE SAVOIE<br>YAOURT NATURE SUCRE                                                |
|             | DU 17 AU 21                                                                                                 | COURGETTES RAPEES AU CITRON VERT<br>PARMENTIER DE POTIRON (VBF)<br>SAINT MORET<br>FRUIT DE SAISON                                                                  | MELON<br>ESCALOPE VIENNOISE<br>POMMES RISSOLEES<br>RONDELE NATURE<br>SALADE DE FRUITS                                                                                               | MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE MAYONNAISE<br>COLIN D'ALASKA MEUNIÈRE<br>TORTIS BIO<br>EDAM<br>NOVLY VANILLE                                                                                                      | TABOULE A LA MENTHE<br>SAUTE DE PORC (VPF, local) A LA MOUTARDE DE REIMS<br>HARICOTS PANACHES<br>DELICE A L'EMMENTAL<br>POMME (locale)          |
|             | DU 24 AU 28                                                                                                 | CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE<br>FILET DE MERLU SAUCE ANETH<br>BLE<br>CAMEMBERT (à portionner)<br>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE                                      | RILLETES DE THON A LA CIBOULETTE<br>SAUTE DE BŒUF AU PIMENT DOUX D'ESPELETTE (VBF, régional)<br>RIZ FACON GAXUX (riz, tomates, poivrons)<br>PETIT MOULE<br>COMPOTE POMMES-FRAMBOISE | BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE PERSILLEE<br>MIJOTE DE VOLAILLE SAUCE AU MIEL (miel régional)<br>PETITS POIS CAROTTES<br>MIMOLETTE<br>ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX MIRABELLES (locales) (à portionner) | PAMPLEMOUSSE ET SUCRE<br>POISSON PANE<br>EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL<br>TOMME GRISE<br>LIEGOIS CHOCOLAT                                |
| OCTOBRE     | DU 01 AU 05                                                                                                 | FLEURETTES DE BROCOLIS VINAIGRETTE<br>ROTI DE BŒUF (VBF) SAUCE ECHALOTE<br>POMMES NOISETTES<br>YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional)<br>PRUNES (locales)           | SALADE CAMPAGNARDE<br>CORDON BLEU<br>HARICOTS PLATS<br>EMMENTAL<br>COMPOTE POMMES-ANANAS                                                                                            | SALADE MELEE AUX CROUTONS<br>BOUDIN BLANC SAUCE FORESTIERE (boudin local)<br>PUREE DE CELERI (dont pdt locales)<br>BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner) (BC)<br>YAOURT AROMATISE BIO CASSIS             | SALADE DE PATES AU SURIMI<br>ROTI DE DINDE SAUCE TOMATE<br>POELEE MERIDIONALE<br>CROCLAIT<br>POMME (locale)                                     |
|             | <b>Semaine du goût : "du végétal pour changer"</b>                                                          |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                 |
|             | DU 08 AU 12                                                                                                 | SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE<br>TAJINE DE LEGUMES ET FALAFELS<br>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)<br>YAOURT AROMATISE                                       | MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE<br>OMELETTE AU FROMAGE<br>CAROTTES BRAISEES<br>VACHE QUI RIT<br>GÂTEAU DE SEMOULE                                                                   | COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE<br>GOULASH DE BŒUF (local, VBF) A LA HONGROISE<br>HARICOTS BEURRE<br>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE<br>CAKE ANANAS-NOIX DE COCO (à portionner)                           | DUO DE CELERI ET CAROTTES RAPEES (locaux) SAUCE REMOULADE<br>FILET DE MERLU A L'ESTRAGON<br>SEMOULE BIO<br>CARRÉ FONDU<br>CREME DESSERT VANILLE |
| DU 15 AU 19 | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE<br>MOUSSAKA<br>RIZ BIO CREOLE<br>PETIT COTENTIN NATURE<br>FRUIT DE SAISON | SALADE DE LENTILLONS BIO (locaux) A LA VINAIGRETTE<br>STEAK HACHE (VBF) SAUCE BRUNE<br>DUO DE COURGETTES<br>FROMAGE<br>FLAN NAPPE CARAMEL                          | CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE<br>BLANQUETTE DE DINDE (VBF) A L'ANCIENNE<br>ECRASE DE PDT (locales) ET PANAI<br>KIRI<br>COMPOTE POMMES-FRAISES                     | MENU DU JOUR                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                 |