

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	Jeudi	Vendredi
MARS DU 12 AU 16	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRE BALSAMIQUE HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIERE RIZ BIO PILAF SAINT MORET LIEGOIS CHOCOLAT	SALADE DE CHOU ROUGE (local) AUX POMMES (locales) VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER (VBF) VACHE QUI RIT YAOURT AROMATISE BIO CASSIS	TARTE SAVOYARDE DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC GRATIN DE CHOU FLEUR ET PDT KIRI BANANE	DUO DE CELERI ET CAROTTES RAPEES (locaux) SAUCE REMOULADE EMINCE DE PORC (VPF, local) AU CURRY DOUX COQUILLETES BIO FROMAGE BLANC FERMIER D'ALSACE SUCRE (régional) COMPOTE POMMES-FRAISE
DU 19 AU 23	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS FILET DE LIEU SAUCE A L'ANETH PUREE DE POTIRON (dont pdt) CAMEMBERT (à portionner) ORANGE	SALADE VERTE AUX CROUTONS MIJOTE DE BŒUF A LA NICOISE (VBF, local) RATATOUILLE CHANTENAIGE Anniversaire du mois : CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT (à portionner)	RADIS ET BEURRE CHIPOLATAS ET SES LENTILLONS BIO (locaux) CANTAL (à portionner) POMME (locale)	TABOULE A LA MENTHE FILET DE POULET (régional) JUS AU THYM PETITS POIS TARTARE AIL ET FINES HERBES KIWI (K)
DU 26 AU 30	CONCOMBRE BULGARE STEAK HACHE DE BOEUF (VBF) SAUCE AU BLEU POMMES NOISETTES EDAM FROMAGE BLANC AROMATISE	SALADE ICEBERG AU THON VEAU MARENGO PATES D'ALSACE (régionales) KIRI PARIS-BREST (A et FC)	POIREAUX A LA VINAIGRETTE FILET DE MERLU SAUCE CITRON EPINARDS ET POMMES DE TERRE BEHCAMEL SAINT-PAULIN (à portionner) BANANE	CHOU BLANC (local) AU CURRY FILET DE POISSON PANE PUREE D'HARICOTS VERTS (dont pdt) CANTAFRAIS CREME DESSERT CARAMEL
DU 03 AU 06	FERIE	CAKE AU JAMBON ET OLIVES (à portionner) ROTI DE DINDE AU CIDRE (cidre local) GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE SAMOS FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS (VBF, local) MACARONIS BIO CARRE DE LIGUEIL (à portionner) YAOURT AROMATISE BIO FRAISE	SALADE PIEMONTAISE FILET DE COLIN AU CITRON COURGETTES A LA BEHCAMEL PETIT COTENTIN NATURE POMME (locale)
AVRIL DU 09 AU 13	DUO DE CELERI ET CAROTTES RAPEES (locaux) AU FROMAGE BLANC BŒUF BRAISE SAUCE PAPRIKA PÂTES BIO CHAVROUX (BC) FLAN NAPPE CARAMEL	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE CIBOULETTE SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE DE REIMS (VPF, local) RIZ BIO PILAF YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	SALADE MELEE AU MAÏS AIGUILLETTE DE VOLAILLE A LA PROVENCALE RATATOUILLE CARRE FONDU ANNIVERSAIRE DU MOIS : QUATRE-QUART AUX POIRES (à portionner)	MACEDOINE DE LEGUMES A LA BULGARE SAUCISSE FUMEE DES ARDENNES ET LENTILLONS BIO (locaux) KIRI ORANGE
DU 16 AU 20	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE BEHCAMEL BRIE (à portionner) YAOURT NATURE SUCRE	SALADE AFRICAINE (cœurs de palmier, vinaigrette à la mangue) TAJINE DE POULET AUX EPICES SEMOULE BIO FROMAGE BLANC NATURE SUCRE CAKE A LA BANANE (à portionner)	BETTERAVES ROUGE BIO (locales) VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON (VBF, local) RIZ BIO CREOLE SAINT PAULIN COMPOTE POMMES-ABRICOT	TABOULE A L'ORIENTALE CORDON BLEU DE VOLAILLE PETITS POIS CAROTTES PETIT LOUIS TARTINE POMME (locale)
M AI DU 07 AU 11	NEMS AU POULET SAUTE DE PORC (VPF, local) SAUCE BASQUAISE DUO DE COURGETTES FROMAGE BANANE	FERIE	FERIE	MENU DU JOUR