

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



Repas végétarien (loi Egalim)

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
DU 2 AU 6	<p>SALADE VERTE AUX DES DE BREBIS</p> <p>BEIGNETS DE CALAMAR À LA ROMAINE</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>ROULADE DE SURIMI ET MAYONNAISE</p> <p>SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES* (locale, VPF)</p> <p>HARICOTS BLANCS TOMATÉS</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>POMME (locale)</p>	<p>CHOU BLANC ÉMINCÉ VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY</p> <p>BOULGHOUR BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>JULIENNE DE BETTERAVES AU VINAIGRE DE FRAMBOISES</p> <p>OMELETTE </p> <p>COQUILLETTES BIO ET EMMENTAL RÂPÉ</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales)</p> <p>VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE</p> <p>CARBONNADE DE BŒUF (local, VBF)</p> <p>GRATIN DE PANAIS ET POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>ANANAS AU SIROP</p>
DU 9 AU 13	<p>SALADE DE PÂTES</p> <p>SAUTE DE PORC (local, VPF) À LA DIJONNAISE*</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE</p> <p>MERLU SAUCE AU CITRON</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CANTAL (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ BIO</p>	<p>FERIE</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>SAUTE DE BŒUF (local, VBF) AU PAPRIKA</p> <p>CAROTTES A L'ETUVEE</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p></p> <p>PARENTIER AUX LENTILLES</p> <p>CARRE DE LIGUIEL (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>
DU 16 AU 20	<p>BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE POISSON PANÉ</p> <p>ECRASÉ D'ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE (locales)</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>BOULETTES DE LÉGUMES SAUCE TOMATE </p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BÛCHE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>SALADE DE MINI-PENNES</p> <p>CHIPOLATAS (VPF)*</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>MANDARINE</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>FILET DE POULET (VVF) A LA CREME PUREE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE (locales)</p> <p>VACHE QUI RIT®</p> <p>POIRE (locale)</p>	<p>SAUCISSON SEC ET CORNICHONS*</p> <p>SAUTE DE BŒUF (local, VBF) PROVENCALE</p> <p>POMMES SAUTEES</p> <p>MUNSTER (régional, à portionner)</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>
DU 23 AU 27	<p>SALADE COLESLAW (carottes locales et chou blanc)</p> <p>STEAK HACHE DE VEAU SAUCE AU THYM</p> <p>COQUILLETTES BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>SALADE VERTE AU MAIS</p> <p>SAUTE DE PORC (local, VPF) au miel</p> <p>GRATIN DE CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE</p> <p>MIMOLETTE (à portionner)</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>ŒUF DUR MAYONNAISE</p> <p>DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>FRAIDOU</p> <p>SEMOULE AU LAIT</p>	<p>PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS</p> <p>MJOTE DE DINDE (VVF) A L'ANCIENNE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>Anniversaires du mois : GATEAU AU YAOURT</p>	<p>CÉLERI RÂPÉ (local) RÉMOULADE</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p></p> <p>RIZ BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p>POMME (locale)</p>
DU 30/11 AU 4/12	<p>SALADE DE PERLES AU SURIMI</p> <p>BŒUF (local, VBF) BOURGUIGNON</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>MUNSTER (régional) (à portionner)</p> <p>NOVLY CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE AU XÉRÈS</p> <p>FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>LAITAGE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNES BOLOGNAISE</p> <p>BÛCHE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME-PASSIONS</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales), VINAIGRETTE A L'ORANGE</p> <p></p> <p>NUGGETS DE BLE</p> <p>POMMES NOISETTES ET KETCHUP</p> <p>FRIPON</p> <p>CLÉMENTINES</p>	<p>QUICHE AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>SAUTE DE POULET (VVF) SAUCE CITRON</p> <p>BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>KIWI BIO</p>
DU 7 AU 11	<p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>MJOTE DE BŒUF (local, VBF) AUX 4 ÉPICES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT CARAMEL</p>	<p>SALADE VERTE AUX CROÛTONS </p> <p>BUTTERFLETTE (gratin de butternut et pommes de terre au fromage tartiflette)</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>SALADE DE CHOU ROUGE</p> <p>PÂTES FAÇON CARBONARA À LA VOLAILLE (VVF)</p> <p>CANTAL (à portionner)</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	<p>ŒUF DUR MAYONNAISE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE DES ARDENNES (locale, VPF)*</p> <p>LENTILLONS BIO (locaux)</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À LA CORIANDRE</p> <p>POISSON MEUNIÈRE</p> <p>PURÉE DE CELERI (dont pdt locales)</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional)</p>
DU 14 AU 18	<p>TABOULÉ À L'ORIENTAL (semoule bio)</p> <p>SAUTE DE PORC (local, VPF) A L'ESTRAGON*</p> <p>CAROTTES AU JUS</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>MANDARINE</p>	<p>SALADE COLESLAW (carottes locales et chou blanc)</p> <p>PÂTES COUDES AU POISSON</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>YAOURT BIO AROMATISÉ</p>	<p>BROCOLIS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>BOULETTES DE BŒUF (VBF) SAUCE TOMATE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CELERI RÂPÉ (local) SAUCE COCKTAIL </p> <p>QUENELLES NATURES SAUCE FORESTIERE</p> <p>RIZ AUX PETITS LEGUMES</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>NOVLY VANILLE</p>	<p>MOUSSON DE CANARD</p> <p>FILET DE POULET (local, VVF) SAUCE AUX MARRONS</p> <p>POTATO POPS</p> <p></p> <p>PETIT LOUIS</p> <p>Anniversaire du mois : BÛCHE DE NOËL</p> <p>CREME TIRAMISU AU CHOCOLAT</p>

*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.

SUIVRE AUX ETATS GENERAUX DE L'ALIMENTATION, LA LOI EGALIM VIENT CONFIRMER L'ENGAGEMENT "POUR UNE ALIMENTATION DURABLE ET UN APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE. ELLE LEGIFERE SUR UN DES OBJECTIFS SUIVANTS : A COMPTER DU 30 OCTOBRE 2019 : 1 MENU VEGETARIEN PAR SEMAINE SUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES.