

# Menus du 01 septembre au 16 octobre 2020

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	Jeu	Vendredi	
SEPTEMBRE	DU 31 AU 04	<p>CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE</p> <p>FILET DE POULET A LA CREME</p> <p>RIZ BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES - FRAISES</p>	<p>CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE</p> <p>FILET DE POULET A LA CREME</p> <p>RIZ BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES - FRAISES</p>	<p>SALADE DE PEPINETTES AU SURIMI</p> <p>POISSON PANE</p> <p>PIPERADE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISE</p>	<p>QUICHE AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>COQUILLETES BIO VEGETARIENNE FACON BOLOGNAISE</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>PÊCHE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE</p> <p>MIJOTE DE BŒUF (local, VBF) AU CURRY</p> <p>DUO DE COURGETTES PERSILLES</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>
	DU 07 AU 11	<p>CHOU ROUGE VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIÈRE</p> <p>POMMES NOISETTES ET KETCHUP</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>POMME (locale)</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE</p> <p>PARMENTIER VEGETARIEN</p> <p>PETT SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE (à portionner)</p>	<p>TABOULE A LA MENTHE</p> <p>MOUSSAKA</p> <p>CANTAL (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MELON JAUNE (à portionner)</p> <p>SAUTE DE PORC (local, VPF) A LA DIJONNAISE</p> <p>GRATIN DE CHOUX FLEURS</p> <p>SAMOS</p> <p>NAPPE CARAMEL</p>	<p>PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS</p> <p>RÔTI DE DINDE (VVF) JUS AU THYM</p> <p>RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>PRUNES</p>
	DU 14 AU 18	<p>SALADE COLESLAW (carottes locales)</p> <p>CHIPOLATAS</p> <p>HARICOTS BLANCS TOMATES</p> <p>KIRI</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</p> <p>OMELETTE</p> <p>PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE (locales)</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>RAISIN</p>	<p>CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE</p> <p>EMINCE DE DINDE (VVF) A LA BASQUAISE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX POIVRONS</p> <p>CARBONADE DE BŒUF (local, VBF)</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>CONCOMBRES A LA MENTHE</p> <p>MERLU SAUCE OSEILLE</p> <p>RIZ BIO JAUNE</p> <p>MIMOLETTE (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>
	DU 21 AU 25	<p>CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE PORC (local, VPF) SAUCE ORIENTALE</p> <p>BOULGHOUR BIO</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>SALADE CAMPAGNARDE (pommes de terre, œufs, cornichons et mayonnaise)</p> <p>FILET DE POISSON PANE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>POIRE (locale)</p>	<p>COURGETTES RÂPEES VINAIGRETTE A LA CORIANDRE</p> <p>PAVE DE JAMBON SAUCE MOUTARDE</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>SAINT - NECTAIRE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE ICEBERG AUX DES DE BREBIS (BC)</p> <p>SAUTE DE BŒUF (local, VBF) A LA PROVENCALE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>RUCHÉ DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner) (BC)</p> <p>NIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU AUX FRUITS ET A LA FLEUR D'ORANGER (à portionner)</p>	<p>CHOIX-FLEURS SAUCE COCKTAIL</p> <p>QUENELLES NATURE A LA CREME</p> <p>BLE AUX PETITS LEGUMES</p> <p>SAMOS</p> <p>YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)</p>
	DU 28 AU 02	<p>CHOU BLANC (régional) AU CURRY</p> <p>MERLU SAUCE AU CITRON</p> <p>GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE</p> <p>VACHE PICON</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE</p> <p>ROTI DE BŒUF FROID (VBF) ET MAYONNAISE</p> <p>POMMES SAUTEES</p> <p>PETIT SUISSE AROMATISE</p> <p>POMME (locale)</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>PENNES A LA CARBONARA ET FROMAGE RAPE</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>CAKE AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>SAUTE DE POULET (local, VVF) AU CUMIN</p> <p>CAROTTES VAPEUR</p> <p>PETIT MOULE NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU XERES</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISE</p>
OCTOBRE	DU 05 AU 09	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, TOMATES ET MAÏS</p> <p>SAUTE DE PORC (local, VPF) A LA MOUTARDE</p> <p>PETITS POIS ET CAROTTES</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOU ROUGE (régional) EN VINAIGRETTE</p> <p>GALETTE VEGETALE A LA PROVENCALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</p> <p>FILET DE POULET SAUCE AU THYM</p> <p>PANAIS A LA BECHAMEL</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>SAUCISSON SEC ET CORNICHONS</p> <p>POISSON MEUNIÈRE</p> <p>GRATIN EPINARDS ET POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>QUATRE QUART AUX MIRABELLES (à portionner) (mirabelles régionales)</p>	<p>CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE</p> <p>COQUILLETES BIO A LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RAPE</p> <p>FROMAGE</p> <p>POIRE (locale)</p>
	DU 12 AU 16	<p>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</p> <p>RAVIOLINI FAROIS A LA VIANDE SAUCE PROVENCALE</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>SALADE VERTE AUX CROUTONS</p> <p>SAUTE DE BŒUF (local, VBF) FACON BOURGUIGNON</p> <p>GRATIN DE CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE</p> <p>MIMOLETTE (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE MINI-FARFALLES</p> <p>STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE BRUNE</p> <p>POELEE DE LEGUMES</p> <p>PETIT MOULE NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE COLESLAW (carottes et chou blanc locaux)</p> <p>FALAFELS ET SES LEGUMES COUSCOUS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS</p> <p>SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES (locale)</p> <p>ECRASE DE POMMES DE TERRE (locales)</p> <p>PETIT LOUIS A TARTINER</p> <p>POMME (locale)</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."

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