

Restauration scolaire
liaison chaude



© La Presse

Ville de Dunkerque

TOUS LES JOURS, NOUS VOUS SERVONS DU PAIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Semaine 45

Lundi 6 novembre

Velouté de courgettes
Palette de porc à la diable
Plat sans porc :
Rôti de dinde sauce moutarde
Purée de pommes de terre
& céleri
Fruit de saison

Mardi 7 novembre

Carottes râpées
Emincé de poulet
sauce forestière
Riz
Crème de gruyère
Flan nappé caramel

Jeudi 9 novembre

Filet de poisson Meunière
Sauce tartare
Epinards à la crème
& pomme vapeur
Tome noire
Fruit de saison

Vendredi 10 novembre

REPAS ITALIEN
Salade de tomates
& mozzarella au basilic
Pastacuita
Pennes, haché bœuf, parmesan
Yaourt aromatisé Bio
Tiramisu

Semaine 46

Lundi 13 novembre

Salade méridionale :
Salade, tomates, fêta, olives,
ciboulette
Longe de porc
Plat sans porc :
Aiguillette de volaille
Gratin de chou fleur
& pommes de terre
Fromage à tartiner
Crème dessert caramel

Mardi 14 novembre

Duo de poisson à la fondue
de poireaux
Coquillettes
Coulommiers
Fruit de saison

Jeudi 16 novembre

Crème Dubarry
Waterzooï de volaille
Légumes :
Carottes, poireaux, céleri
& riz
Petit suisse aromatisé Bio
Gâteau au chocolat

Vendredi 17 novembre

Lasagnes au bœuf
Salade verte
Fromage blanc Bio
Fruit de saison

Semaine 47

Lundi 20 novembre

Filet de poisson
Sauce Dieppoise
Champignons, crevettes, moules
Purée au potiron
Mimolette
Fruit de saison

Mardi 21 novembre

MENU BIO.
Carottes râpées
Haut de cuisse de poulet
Sauce chasseur
Semoule
Carré frais
Compote de pommes

Jeudi 23 novembre

MENU DU NORD.
Roulade d'endives &
pommes vapeur
Crème dessert vanille
Gaufre

Vendredi 24 novembre

Potage tomate
Rôti de bœuf au jus
Haricots verts
& pommes rissolées
Fromage blanc
& coulis de fruit
Salade de fruits

Restauration scolaire
Liaison chaude

* menus susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements

Décembre 2017

Semaine 48

Lundi 27 novembre

Soupe à l'oignons
Emmental râpé, biscottes
Aiguillette de poulet
Sauce moutarde
Riz aux petits légumes
Crème dessert
chocolat
Yaourt aux fruits

Mardi 28 novembre

Carbonade de bœuf
Frites & salade verte
Fromage fouette
Poire

Jeudi 30 novembre

Salade coleslaw
Carottes & chou blanc
Torti carbonara
Jambon & poitrine fumée
Plat sans porc :
Carbonara de dinde
Jambon de dinde
Yaourt nature bio
Quatre quart

Vendredi 1er décembre

Brandade de poisson
Purée de pommes de terre
& poisson blanc
Salade verte
Fromage blanc bio
& sucre
Pomme

Semaine 49

Lundi 4 décembre

Betteraves rouges
vinaigrette
Rôti de dinde
Sauce poularde
Pommes de terre
au thym
& salade verte
Fruit de saison

Mardi 5 décembre

Salade fromagère
Spaghettis
bolognaise
au bœuf
Crème dessert
caramel

Jeudi 7 décembre

Potage légumes
Dos de colin Alaska
Sauce crevettes
Semoule & piperade
Brownies

Vendredi 8 décembre

MENU BIO

Haricots verts en
salade
Daube de bœuf
Blé & carottes
Fromage frais
Fruit de saison

Semaine 50

Lundi 11 décembre

Salade
composée :
tomates, poivrons,
olives, champignons,
persil
Fricassée de
volaille
Sauce fromagère
Coquillettes
**Yaourt aromatisé
bio**

Mardi 12 décembre

Crème d'endives
Cassoulet
Haricots blancs à la
tomate, saucisse
fumée,
saucisson à l'ail
Plat sans porc :
Saucisse de volaille
Fruit de saison

Jeudi 14 décembre

Céleri au maïs
Estouffade
de bœuf
Sauce au poivre
Haricots verts
& pommes
Lyonnaises
Tome noire
Mousse au
chocolat au lait

Vendredi 15 décembre

Filet de poisson
Sauce Hollandaise
Julienne
de légumes
& riz
Fromage fondu
Fruit de saison

Semaine 51

Lundi 18 décembre

MENU BIO.
Parmentier de bœuf
Purée de pommes de
terre & haché de bœuf
Salade verte
Camembert
Fruit de saison

Mardi 19 décembre

½ pomelos & sucre
Mijoté de porc
au miel
Plat sans porc :
sauté de dinde
au miel
Blé

Fromage blanc Bio
& sucre
**Compote
de pomme Bio**

Jeudi 21 décembre

Filet de poisson
sauce Provençale
Macaronis
Fromage à tartiner
Crème dessert
vanille

Vendredi 22 décembre

REPAS DE NOËL

Potage asperges
Braisé de veau
Vallée d'auge
Pommes noisette
& légumes glacés :
navets & carottes
Bûche de Noël
Chocolat

TOUS LES JOURS, NOUS VOUS SERVONS DU PAIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

INFOS..... INFOS.....INFOS..... INFOS

REPAS THEMATIQUES.

UN REPAS « ITALIEN » LE 10 NOVEMBRE, UN REPAS DU « NORD » LE JEUDI 23 NOVEMBRE ET LE REPAS DE « NOËL » LE VENDREDI 22 DECEMBRE EN PLUS DES REPAS BIO.

IDEE RECETTE :

PAIN PERDU

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (4 Portions) :

- 25 cl de lait
- 3 oeufs
- 75 g de sucre de canne
- 6 tranches épaisses de pain paysan



Préparation de la recette :

Mixez les oeufs le sucre et le lait.

Mouillez-y les tranches de pain.

Deux solutions :

- Soit passer à la poêle dans du beurre.
- Soit beurrer légèrement un plat à gratin, y répartir les tranches, verser le reste du mélange (ajouter du sucre si envie), laisser cuire jusqu'à que les tranches soient dorées.

Info : les menus sont consultables tout au long de l'année sur le site Internet de la Ville de Dunkerque :

www.ville-dunkerque.fr

Accès rapide restauration scolaire

**BONNES FETES DE FIN
D'ANNEE A TOUS**