

Restauration scolaire

liaison chaude



© La Presse

Ville de Dunkerque

Semaine 2

Lundi 8 janvier

Rôti de dinde
Sauce champignons
Petits pois
& pommes vapeur
Brie
Fruit de saison

Mardi 9 janvier

Salade coleslaw
Carottes & chou blanc
Fricassée de porc
Plat sans porc :
sauté de dinde
Ratatouille & semoule
Fromage fondu
Galette des Rois
à la frangipane

Jeudi 11 janvier

Potage légumes
Bœuf carottes
Coquillettes
Crème dessert
chocolat

**Vendredi 12
janvier**

Salade mêlée
aux pommes :
batavia, feuilles de chêne
rouges & pommes granny
Dos de colin
Sauce Aurore
Riz
Yaourt nature BIO
Fruit de saison



Semaine 3

Lundi 15 janvier

Duo de choux
sauce vinaigrette :
chou blanc & chou rouge
Escalope de poulet
à la crème
Frites & salade verte

Petit suisse BIO
**Compote de
pommes BIO**

Mardi 16 janvier

Filet de poisson
Sauce crevettes
Brocolis & riz
Edam
Fruit de saison

Jeudi 18 janvier

REPAS BIO.

Haricots verts
ravigote
Haricots verts, cornichons,
câpres, oignons, persil
sauce vinaigrette
Haut de cuisse
de poulet
Pâtes
Yaourt
Fruit de saison

**Vendredi 19
janvier**

Crème d'endives
Rôti de bœuf
Sauce poivre
Bouquetière
de légumes :
Carottes, chou-fleur,
haricots plats, flageolets
Crème dessert
caramel

Semaine 4

Lundi 22 janvier

Colombo de volaille
Torsades
Carré de l'Est
**Compote de
pommes BIO**

Mardi 23 janvier

Carottes râpées
mimosa
Carottes & œufs durs
Chili con carne
Haché bœuf – haricots
rouges
Riz
Crème de gruyère
Crème dessert vanille

Jeudi 25 janvier

**REPAS LEGUMES
ANCIENS**

Soupe de **butternut**
Chipolatas
Plat sans porc :
saucisse de volaille
Ecrasé de panais
& pommes de terre
Fruit de saison

**Vendredi 26
janvier**

Salade méridionale :
Batavia, tomates, fêta,
olives noires, ciboulette
Gratin de poisson
Epinards à la crème
& boulgour
Mimolette
Gâteau moelleux au
chocolat



Semaine 5

Lundi 29 janvier

REPAS BIO.

Carottes râpées
Pâtes à la bolognaise
& emmental râpé
Fruit de saison

Mardi 30 janvier

Potage Dubarry
Chou-fleur
Filet de poisson
Meunière
Sauce tartare
Pommes de terre
persillées
& salade verte
Mousse au chocolat

Jeudi 1^{er} février

Salade composée :
salade, pommes, céleri,
ananas
Rôti de porc forestière
champignons
Plat sans porc :
rôti de dinde
Poêlée de carottes
aux oignons
Fromage blanc BIO
Fruit de saison

Vendredi 2 février

CHANDELEUR
Carbonade Flamande
Haricots verts
& galettes de pommes
de terre
Tome noire
Crêpe au sucre

Semaine 6

Lundi 5 février

Couscous
Boulettes d'agneau, merguez
Légumes couscous
& semoule
Fromage portion
Fruit de saison

Mardi 6 février

Soupe à l'oignon
& croûtons
Dos de colin
crème de brocolis
Pommes de terre
vapeur
Fromage à tartiner
Liégeois chocolat

Jeudi 8 février

**REPAS JEUX
OLYMPIQUES**

Salade d'endives :
endives, champignons,
pommes, noix
Gratin façon tartiflette
Pommes de terre, lardons,
oignons, reblochon
Plat sans porc : tartiflette de
volaille
Gâteau de Savoie
à la confiture d'abricot

Vendredi 9 février

Macédoine
de légumes
Paupiette de veau
Sauce moutarde
Riz
aux petits légumes
Petit suisse BIO
Fruit de saison

Semaine 7

Lundi 12 février

REPAS CARNAVAL
Toast aux sardines
Rôti de porc
au pain d'épice
Plat sans porc :
rôti de dinde
au pain d'épice
Frites & salade verte
Gaufre de Bruxelles
& vergeoise

Mardi 13 février

Crème de lentilles
Rôti de bœuf
aux herbes
Haricots verts
& pommes de terre
Fromage aux herbes
Fruit de saison

Jeudi 15 février

Salade de
pamplemousses :
pamplemousses, maïs,
tomates, surimi,
sauce cocktail
Parmentier de poisson
Fondue de poireaux
Bûchette de fromage
Semoule au lait

Vendredi 16 février

REPAS BIO.

Lasagnes de bœuf
Salade verte
Gouda
Fruit de saison

Semaine 8

Lundi 19 février

Filet de poisson pané
Citron
Ratatouille & semoule
Fromage de Bergues
Fruit de saison

Mardi 20 février

Carottes aux olives
Cassoulet
saucisse fumée,
saucisson à l'ail
Repas sans porc :
saucisse de volaille

**Petit suisse BIO
Compote de poires BIO**

Jeudi 22 février

Goulasch de bœuf
Riz
& julienne de légumes
Fromage de chèvre
Crème dessert vanille

Vendredi 23 février

Potage tomate
Aiguillette de volaille
Grand-mère :
champignons
Farfalles
Saint Paulin
Fruit de saison





SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

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

**LE SERVICE DE RESTAURATION VOUS SOUHAITE
UNE BONNE ANNEE 2018**

LES POMMES

Tout au long de l'automne les récoltes de pommes se succèdent sur les étales. De la sage et lisse **GOLDEN**, qui fait son apparition dès la fin de l'été jusqu'à la **REINETTE CLOCHARD** à la peau rugueuse.

Chacune possède un caractère qui lui est propre, une forme, une couleur, une saveur qui n'appartient qu'à elle. Sous sa peau fine et brillante, la petite **GALA** nous offre une chair croquante et sucrée, alors que la **BELLE DE BOSKOOP**, à la peau jaune et rouge, tout comme la **GRANNY SMITH** avec sa magnifique robe verte, sont appréciées pour leur saveur acidulée.



RECETTE GAUFRE SECHE DU NORD



Ingredients : pour environ 60/70 pièces.

500 g de farine
250 g de beurre
250 g cassonade
2 œufs entiers
5 cl de rhum
1 sachet de sucre vanillé
Facultatif : une pincée de cannelle.

Préparation.

Faire un puits avec la farine, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter les œufs entiers, le beurre en pommade et le rhum.

Pétrir à la main 10 minutes environ pour obtenir une pâte très ferme et lisse.

Former un gros pâton allongé. Laisser reposer au frais quelques heures.

On divise ce pâton froid en grosses billes allongées et aplaties.

Cuire dans un gaufrier bien chauffé au préalable.

Ces gaufres se conservent dans une boîte en fer.

LE SAVAIS TU ?

Au Moyen Âge, les pommes étaient si réputées pour leurs vertus sur la santé que les moines les utilisaient pour fabriquer les médicaments. Ainsi naquit le mot « Pommade »

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