



MENU SCOLAIRE - VILLE DE DUNKERQUE

Le 1er choix correspond au service à table

lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	mercredi 7 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018	lundi 3 décembre 2018	mardi 4 décembre 2018	mercredi 5 décembre 2018	jeudi 6 décembre 2018	vendredi 7 décembre 2018
Velouté de courgettes POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE POMMES VAPEUR ET EPINARDS Fruit de saison	Salade de chou rouge Salade de chou blanc OMELETTE BLE A LA TOMATE Pyrénées Flan vanille nappé caramel	Roulade de volaille EMINCE DE POULET A LA FORESTIERE RIZ Crème de gruyère Crème dessert au chocolat	PALETTE A LA DIABLE (Rôti de dinde sauce moutarde) PUREE DE POMME DE TERRE ET CELERI Tomme noire Saint Paulin Fruit de saison	Haricots verts ravigottes Betteraves rouges LASAGNES SALADE Fromage blanc Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Chou-fleur sauce cocktail SAUCISSES DE POULET PUREE BRUXELLOISE Yaourt et cassonade	Salade composée (croûtons, maïs, raisins secs) SPAGHETTIS BOLOGNAISE Emmental râpé Crème dessert à la vanille Crème dessert au caramel	Œuf dur mayonnaise RÔTI DE DINDE SAUCE POULARDE POMMES DE TERRE ET SALADE Gouda Fruit de saison	Potage de légumes DOS DE COLIN SAUCE CREVETTE RIZ ET EPINARDS Brownies	MENU BIO Haricots verts DAUBE DE BŒUF POMMES DE TERRE ET CAROTTES Fromage frais Fruit de saison
lundi 12 novembre 2018	mardi 13 novembre 2018	mercredi 14 novembre 2018	jeudi 15 novembre 2018	vendredi 16 novembre 2018	lundi 10 décembre 2018	mardi 11 décembre 2018	mercredi 12 décembre 2018	jeudi 13 décembre 2018	vendredi 14 décembre 2018
Carottes râpées Céleri rémoulade LONGE DE PORC (Sauté de dinde) GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE Fromage à tartiner Crème dessert au caramel	DUO DE POISSON A LA FONDUE DE POIREAUX PÂTES Coulommiers Brie Fruit de saison	1/2 Pomelos et sucre BURGER DE VEAU SAUCE AU POIVRE PUREE Yaourt nature et sucre Petit-beurre	Soupe à l'oignon WATERZOÏ DE VOLAILLE ET SES LEGUMES RIZ Petit-suisse aromatisé Petit-suisse nature sucré Gâteau au chocolat	<u>Repas à thème: Chaud les marrons</u> Salade fromagère aux noix TARTE AUTOMNALE (potiron, châtaigne, champignons) Délicatesse crème de marron	Salade composée OMELETTE et Ketchup TORTIS TRICOLORES Emmental râpé Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Crème d'endives CASSOULET Saucisses fumées, saucisson à l'ail (Saucisses de volaille) Fruit de saison	Friand au fromage BOULETTES AGNEAU BOULGOUR ET LEGUMES COUSCOUS Petit-suisse Fruit	Carottes aux olives Céleri au maïs ESTOUFFADE DE BŒUF SAUCE AU POIVRE HARICOTS VERTS ET POMMES LYONNAISES Maroilles Mousse chocolat au lait	FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE JULIENNE DE LEGUMES ET RIZ Fromage fondu Fruit de saison
lundi 19 novembre 2018	mardi 20 novembre 2018	mercredi 21 novembre 2018	jeudi 22 novembre 2018	vendredi 23 novembre 2018	lundi 17 décembre 2018	mardi 18 décembre 2018	mercredi 19 décembre 2018	jeudi 20 décembre 2018	vendredi 21 décembre 2018
FILET DE LA MAREE SAUCE DIEPPOISE PUREE DE POTIRON Mimolette Edam Salade de fruits	MENU BIO Carottes râpées HAUT DE CUISSE DE POULET CHASSEUR SEMOULE / RATATOUILLE Fromage à tartiner Compote	Macédoine MOUSSAKA RIZ SALADE Fruit de saison	ROULE D'ENDIVE AU JAMBON (Endive au jambon de dinde) POMMES VAPEUR Crème dessert à la vanille Gaufre liégeoise	Potage tomate RÔTI DE BŒUF ET SON JUS HARICOTS VERTS ET POMMES POELLEES Fromage blanc au coulis de fruits Fruit de saison	MENU BIO PARMENTIER DE BŒUF SALADE Yaourt aromatisé Fruit de saison	Velouté de carottes MIJOTE DE PORC AU MIEL (Sauté de dinde au miel) JARDINIÈRE DE LEGUMES Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé Ananas	Quiche au fromage CARBONNADE DE LAPIN PETITS POIS CAROTTES Saint Paulin Fruit de saison	PAVE DE POISSON SAUCE PROVENCALE COQUILLETES AUX PETITS LEGUMES Fromage à tartiner Crème dessert chocolat Crème dessert à la vanille	Menu de Noël Terrine aux 2 saumons sauce verte (persil, ciboulette) VOLAILLE FARCIE SAUCE CANELLE GINGEMBRE PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON Bûche de Noël Chocolat de Noël
lundi 26 novembre 2018	mardi 27 novembre 2018	mercredi 28 novembre 2018	jeudi 29 novembre 2018	vendredi 30 novembre 2018	<p>Les viandes de boeuf servies sont d'origine française Les viandes porcines servies sont d'origine française</p>				
Salade coleslaw Salade de chou-rouge CORDON BLEU PIPERADE ET SEMOULE Fromage fouetté Crème dessert au chocolat	CARBONNADE DE BŒUF FRITES ET SALADE Yaourt aux fruits Poire	Cœurs de palmiers sauce cocktail AIGUILLETES DE POULET A LA MOUTARDE RIZ AUX PETITS LEGUMES Petit suisse et sucre Biscuit	Crème de céleri BRANDADE DE POISSON SALADE Yaourt nature Fruit de saison	<u>Menu à thème : Banane</u> Banana cocktail (Macédoine de banane) JAMBON GRILLE (jambon de dinde grillé) MACARONADE DE BANANE					