

# MENU SCOLAIRE - VILLE DE DUNKERQUE



Lundi 6 mai      Mardi 7 mai      Jeudi 9 mai      Vendredi 10 mai

<p><b>AB</b> Carottes râpées Bio</p> <p><b>PRODUIT LOCAL</b> Rôti de porc sauce brune <b>Végétarien : Quenelles nature sauce brune</b></p> <p><b>AB</b> Pommes de terre et ratatouille bio</p> <p><b>PRODUIT LOCAL</b> Yaourt nature sucré Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Saveurs</b> Pâté de campagne <b>Végé : Terrine de légumes</b></p> <p>Poisson pané sauce gribiche <b>Végétarien : Nuggets de blé sauce oseille</b></p> <p><b>AB</b> Riz Bio et épinards</p> <p>Lait gélifié vanille caramel Bio</p>	<p><b>Férialé</b></p> <p><b>Pont de l'Ascension 2024</b></p>	
--	--	--	--

Lundi 27 mai      Mardi 28 mai      Jeudi 30 mai      Vendredi 31 mai

<p>Melon</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika <b>Végétarien : Boulettes végétariennes sauce paprika</b></p> <p><b>AB</b> Carottes persillées et pâtes Bio</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Gaufre de Bruxelles</p>	<p>Salade de tomates et maïs</p> <p>Filet de poisson pané à la provençale <b>Végétarien : Palet fromager</b></p> <p>Blé et ratatouille Bio</p> <p><b>AB</b> Gouda Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>PRODUIT LOCAL</b> Céleri rémoulade</p> <p>Lasagne de bœuf maison <b>Végétarien : lasagne végétarienne maison</b></p> <p>Salade verte</p> <p><b>PRODUIT LOCAL</b> Yaourt aux fruits</p> <p><b>AB</b> Fruit de saison Bio</p>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p><b>AB</b> Omelette Bio</p> <p>sauce basquaise</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Ile flottante</p>
--	--	---	---

Lundi 13 mai      Mardi 14 mai      Jeudi 16 mai      Vendredi 17 mai

<p><b>AB</b> Concombres Bio vinaigrette</p> <p>Raviolis <b>Végétarien : Raviolis aux légumes</b></p> <p>Fromage râpé</p> <p><b>PRODUIT LOCAL</b> Crème dessert chocolat</p>	<p>Betteraves rouges mimosa</p> <p><b>Saveurs</b> Jambon blanc <b>Végétarien : Falafels</b></p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p><b>PRODUIT LOCAL</b> Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Taboulé (semoule Bio)</p> <p><b>Saveurs</b> Emincé de poulet sauce brune <b>Végétarien : Emincé végétal sauce brune</b></p> <p>Chou-fleur et pommes de terre persillées</p> <p>Cantal AOP</p> <p><b>AB</b> Fruit de saison Bio</p>	<p>Filet de poisson frais sauce escabèche et Riz <b>Végétarien : Parmentier de légumineuses</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Mimolette</p> <p>Cake maison orange citron</p>
---	---	---	---

Lundi 3 juin      Mardi 4 juin      Jeudi 6 juin      Vendredi 7 juin

<p>Pastèque</p> <p><b>PRODUIT LOCAL</b> Filet de poulet sauce colombo</p> <p><b>Végé : Galette provençale sauce colombo</b></p> <p><b>AB</b> Semoule Bio et carottes</p> <p><b>PRODUIT LOCAL</b> Crème dessert vanille</p>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Salade de pommes de terre mimosa</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p><b>PRODUIT LOCAL</b> Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Repas du sud ouest</b></p> <p>Tomates vinaigrette au basilic</p> <p><b>Saveurs</b> Cassoulet du terroir (sauté de porc, saucisse, haricots blancs à la tomate et pommes de terre) <b>Végétarien : Roulé végétal, haricots blancs à la tomate et pommes de terre</b></p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Roulade de volaille, cornichons <b>Végé : Terrine de légumes et cornichons</b></p> <p>Filet de poisson frais sauce citron</p> <p><b>Végétarien : bouchées de blé panées</b></p> <p>Fondue de poireaux et riz</p> <p><b>AB</b> Fromage frais aux fruits Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
--	--	--	--

Lundi 20 mai      Mardi 21 mai      Jeudi 23 mai      Vendredi 24 mai

<p><b>Férialé</b></p>	<p><b>Menu bio et végétarien</b></p> <p><b>AB</b> Salade de tomates Bio et ciboulette</p> <p>Galette de céréales Bio</p> <p>Pâtes à la sauce tomate et haricots verts Bio</p> <p><b>AB</b> Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Repas camerounais</b></p> <p><b>Saveurs</b> Emincé de poulet sauce curry coco <b>Végétarien : Galette de boulgour sauce curry coco</b></p> <p><b>AB</b> Riz Bio pilaf et haricots rouges</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>PRODUIT LOCAL</b> Salade verte</p> <p><b>Saveurs</b> Rôti de dinde froid et ketchup <b>Végétarien : Galette de soja et ketchup</b></p> <p>Pommes sautées</p> <p><b>AB</b> Fromage à tartiner Bio</p> <p>Tarte au chocolat</p>
-----------------------	---	---	---

Lundi 10 juin      Mardi 11 juin      Jeudi 13 juin      Vendredi 14 juin

<p>Salade de lentilles</p> <p><b>Saveurs</b> Rôti de porc aux herbes <b>Végétarien : Falafels sauce aux herbes</b></p> <p>Poêlée de légumes et pommes de terre</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p><b>AB</b> Fruit de saison Bio</p>	<p><b>PRODUIT LOCAL</b> Céleri rémoulade</p> <p>Burger de veau sauce barbecue <b>Végétarien : Pané de blé sauce barbecue</b></p> <p><b>AB</b> Pâtes locales et Bio</p> <p>Emmental râpé</p> <p><b>PRODUIT LOCAL</b> Compote de pommes HVE</p>	<p><b>Menu Bio, végétarien et FROID</b></p> <p><b>AB</b> Salade de haricots verts</p> <p>Pommes de terre mimosa et tomates (œufs, tomates et féta)</p> <p>Mimolette</p> <p><b>AB</b> Fruit de saison</p>	<p>Assiette de tapas (bouchées salées) et salade</p> <p><b>PRODUIT LOCAL</b> Paella (haut de cuisse de poulet, moules, crevettes) <b>Végétarien : Paella végétarienne</b></p> <p>Riz Bio</p> <p><b>AB</b> Mousse au chocolat</p>
--	---	--	--

Nous privilégions l'approvisionnement local, la fourniture de légumes Bio avec des entreprises d'insertion et handicap, la commande de produits frais ...

**HVE** : Haute Valeur Environnementale  
**AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
**AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée



Ces menus sont susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements