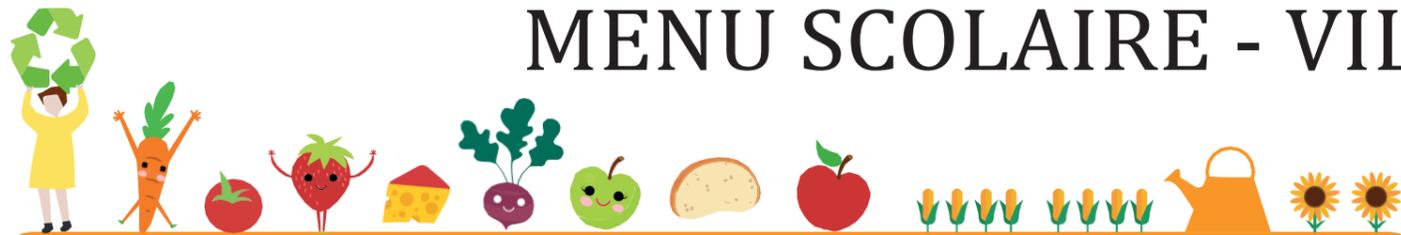


MENU SCOLAIRE - VILLE DE DUNKERQUE



Lundi 11 mars Mardi 12 mars Jeudi 14 mars Vendredi 15 mars

<p>MENU VEGETARIEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Tarte au fromage Cordiale de légumes (carottes, céleri, mange tout, oignons) Gâteau basque 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Pâtes à la carbonara Végétarien : Pâtes à la crème de légumes Fromage râpé Compote de pommes locales et maison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Emincé de volaille façon kebab Végétarien : émincé végétarien façon kebab Pommes röstis et ketchup Chaource Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées locales Filet de poisson frais sauce curry coco Végétarien : curry de butternut et lentilles corail Riz Bio et petits pois à l'ail Camembert Crème dessert chocolat
---	--	--	---

Lundi 8 avril Mardi 9 avril Jeudi 11 avril Vendredi 12 avril

<p>MENU VEGETARIEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Couscous végétarien Semoule Bio Mimolette Yaourt aux fruits 	<p>Menu Bio</p> <ul style="list-style-type: none"> Céleri râpé Bœuf carottes Végétarien : Galette de haricots rouges sauce tex mex Pâtes Fromage râpé Biscuit Bio 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté aux légumes Chipolata sauce aux oignons Végétarien : saucisse végétale sauce aux oignons Purée de pommes de terre et poêlée de carottes Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Paëlla au poulet Végétarien : paëlla végétale Riz Tomme AOP Crème dessert caramel
--	---	--	--

Lundi 18 mars Mardi 19 mars Jeudi 21 mars Vendredi 22 mars

<ul style="list-style-type: none"> Hachis Parmentier de bœuf Végétarien : hachis Parmentier végétal Salade verte Saint nectaire AOP Gélifié vanille caramel 	<p>Menu Bio et Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Omelette Bio Pennes Bio Fromage râpé Bio Fruit de saison Bio 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de carottes et céleri Bio Jambon blanc Végé : galette de pois chiches Pommes de terre vapeur et fondue d'endives Pavé des Flandres Gaufre liégeoise au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Chou Blanc vinaigrette aux raisins Pâtes au saumon Végétarien : Pâtes bolognaise végétale Saint Paulin Banane
---	---	---	--

Lundi 15 avril Mardi 16 avril Jeudi 18 avril Vendredi 19 avril

<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées au citron Paupiette de veau sauce aux champignons Végétarien : quenelles sauce champignons Gratin dauphinois Edam Fruit Bio 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Tajine de poulet Végétarien : tajine de légumes Semoule et légumes tajine Bio Cake maison au yaourt 	<p>Repas américain</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Hot Dog Végétarien : Hot Dog végé Chips et ketchup Donut au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mimosa Filet de la mer frais sauce hollandaise Végétarien : gratin de pâtes à la crème Riz et poireaux à la crème Fromage Compote de pommes HVE
---	--	---	--

Lundi 25 mars Mardi 26 mars Jeudi 28 mars Vendredi 29 mars

<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiches Filet de poulet à l'orientale Végé : galette de quinoa Ratatouille Bio et semoule Gouda Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisse de Strasbourg Végétarien : saucisse végé Haricots blancs tomates et pommes de terre Fromage ail et fines herbes Yaourt aromatisé 	<p>Menu Bio et Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Tarte aux poireaux maison Mafé de légumes Riz Bio Fromage à tartiner Biscuit au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Rôti de dinde sauce brune Végétarien : Galette végétale sauce tomate Coquillettes et poêlée de champignons Fromage frais aromatisé Fruit
--	--	---	--

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

Lundi 1er avril Mardi 2 avril Jeudi 4 avril Vendredi 5 avril

<p>Férialé</p>	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux légumes Emincé de volaille sauce tandoori Végétarien : Emincé végétal Boullgour et brunoise de légumes Petit fromage frais sucré Fruit Bio 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne à la bolognaise maison Végétarien : Lasagne ricotta épinards maison Salade Verte Fromage fondu Tarte aux pommes maison 	<p>MENU VEGETARIEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Macédoine rémoulade Tartiflette végétarienne (pommes de terre, fromage à tartiflette, courgettes) Salade verte Fruit
-----------------------	---	---	---

Bonnes vacances de printemps



Produit régional
 Produit local
 Ville de Dunkerque www.ville-dunkerque.fr
 Produit issu de l'agriculture biologique
 HVE : Haute Valeur Environnementale
 AOP : Appellation d'Origine Protégée
 AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Ces menus sont susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements