

# Menus du 22 Avril au 07 Juin 2019

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ARDRES

Légende:



lundi 22 avril	mardi 23 avril	Jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
 Lundi de Pâques 	Feuilleté jambon-fromage Poisson pané Sauce gribiche Riz <b>Et chou-fleur</b> Gâteau de Pâques	<b>Concombres vinaigrette</b> Tajine de volaille aux Pruneaux Semoule <b>Courgettes à l'ail</b> Yaourt aromatisé	<b>Betteraves rouges persillées</b> Tortis à la carbonara Fromage râpé <b>Salade de fruits</b>

lundi 29 avril	mardi 30 avril	Jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
<b>Animation Italie</b> 	Blanquette de poisson <b>Aux petits légumes</b> Riz créole Mimolette Compote	<b>Céleri rémoulade</b> Sauté de bœuf Coquillettes <b>Carottes vichy</b> Petits suisses	<b>Chou-fleur mimosa</b> Couscous (Merguez et Boulettes) <b>Fruit de saison</b>

lundi 06 mai	mardi 07 mai	Jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
<b>Carottes râpées à l'emmental</b> Hachis parmentier <b>Salade mêlée</b> Tarte au flan	Œuf dur à la mayonnaise Sauté de porc à la Dijonnaise Macaronis Brocolis Edam	Rôti de bœuf Sauce au poivre Frites <b>Salade</b> Kiri <b>Salade de fruits</b>	Tarte aux oignons Poisson du jour Sauce cocktail Riz pilaf <b>Fondue de poireaux</b> Fromage blanc sucré

lundi 13 mai	mardi 14 mai	Jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Salade Grecque Lasagnes à la bolognaise <b>Salade</b> Glace	<b>Salade coleslaw</b> Aiguillettes de poulet Au chorizo Riz <b>Courgettes poêlées</b> <b>Fruit de saison</b>	Pâté de campagne et cornichon Calamars à la romaine Semoule <b>Ratatouille</b> Yaourt fermier	Rôti de porc forestier Purée <b>Petits pois Carottes</b> Gouda <b>Smoothie aux fraises</b>

lundi 20 mai	mardi 21 mai	Jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Bœuf aux <b>carottes</b> Pommes de terre vapeur Vache qui rit Flan au caramel	Macédoine de légumes Jambon braisé Frites <b>Salade</b> Yaourt sucré	Crêpe au fromage Filet du jour Sauce hollandaise Riz <b>Épinards gratinés</b> <b>Salade de fruits</b>	<b>Duo de crudités</b> Boul'bœuf à la Napolitaine Minis penne Beignet au chocolat

lundi 27 mai	mardi 28 mai	Jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
<b>Courgettes râpées</b> Spaghettis à la bolognaise Fromage blanc à la confiture	Quiche lorraine Poulet rôti Pommes noisettes Haricots verts <b>Fruit de saison</b>	Ascension	Pont

lundi 03 juin	mardi 04 juin	Jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
<b>Menu 100% local</b> <b>Salade régionale</b> Crêpinette de porc au maroilles Pommes de terre sautées Yaourt fermier	<b>Concombres</b> Sauce tartare Poisson meunière Pommes vapeur <b>Poireaux à la béchamel</b> Pot de glace vanille & chocolat	<b>Carottes râpées à l'échalote</b> Sauté de veau aux olives Semoule aux raisins <b>Ratatouille</b> Brie	Émincé de dinde au curry Riz Ananas rôti Kiri Petits suisses aromatisés

# Menus du 10 juin au 05 juillet 2019

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ARDRES

Légende :



PRODUIT DE SAISON



lundi 10 Jun	mardi 11 Jun	Jeudi 13 Jun	vendredi 14 Jun
PENTECÔTE	<b>Betteraves rouges</b>	Friand au fromage	Rôti de bœuf froid
	Sauté de porc aux poivrons	Poisson du jour citronné	Salade de pommes de terre
	Purée	Riz	<b>Et haricots verts</b>
	Haricots beurre	<b>Courgettes</b>	St Morêt
	<b>Fruit de saison</b>	Yaourt aromatisé	Crème à la vanille

lundi 17 Jun	mardi 18 Jun	Jeudi 20 Jun	vendredi 21 Jun
Waterzoï de volaille	<b>Salade</b> fromagère	Salade croquante	
<b>Et ses légumes</b>	Duo saucisse / merguez	Bœuf à la Hongroise	<b>Hamburger</b>
Risottis	Taboulé	Pommes vapeur	<b>Frites - Salade</b>
Tartare	Sauce à la crème	<b>Légumes du soleil</b>	<b>Glace</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Salade de fruits</b>	St Nectaire	

lundi 24 Jun	mardi 25 Jun	Jeudi 27 Jun	vendredi 28 Jun
<b>Tomate</b> farcie	<b>Salade verte</b> à la mimolette	Salade de perles	<b>Tomates à l'échalote</b>
	Aiguillettes de poulet	Poisson pané	Rôti de porc aux herbes
Riz sauce tomate	<b>Façon basquaise</b>	Sauce barbecue	Coquillettes
Chèvre	Semoule	Pommes de terre vapeur	<b>Poêlée d'aubergines</b>
<b>Salade de fruits</b>	Crème au chocolat	<b>Salade</b>	Kiri
		<b>Fruit de saison</b>	

lundi 01 Juillet	mardi 02 Juillet	Jeudi 04 Juillet	vendredi 05 Juillet
Macédoine de légumes	<b>Crudités</b>	Entrée chaude	Entrée du jour
Steak haché	Poisson du jour	Brochette de volaille	Jambon
Sauce Picadillo	Purée		Pâtes
Frites	<b>Jardinière de légumes</b>	<b>Salade composée au choix</b>	Sauce tomate
<b>Salade</b>	Pâtisserie	Yaourt	Fromage râpé
Samos			<b>Corbeille de fruits</b>



Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances