

Menus du 26 Avril au 28 mai 2021

RESTAURANT SCOLAIRE D'ARDRES

Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL

lundi 26 avril	mardi 27 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
Feuilleté de hot dog	Taboulé	Carottes râpées	Betteraves rouges
Aiguillettes de poulet aux champignons	Pizza aux 4 fromages	Steak haché sauce au poivre	Macaronis à la Carbonara
Pommes duchesses et poêlée de champignons	Salade	Frites	Fromage râpé
Gâteau au chocolat	Mimolette	Haricots verts	Fruit de saison
	Mousse au chocolat	Vache qui rit	

lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Rôti de bœuf sauce Béarnaise	Tomates au basilic	Pizza	Salade au surimi
Frites	Croustifromage	Poisson du jour sauce Cocktail	Tomate farcie
Salade BIO	Coquillettes BIO	Semoule	Riz
Edam	Et fromage râpé	Ratatouille	Mousse chocolat
Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Coupe de fraises au sucre	

lundi 03 mai	mardi 04 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
Salade à l'emmental	Salade Coleslaw	Nuggets de blé et ketchup	Salami
Sauté de dinde à la crème	Rôti de porc charcutier	Pommes rissolées	Paella de la mer
Farfalles	Gratin dauphinois	Laitue	
Fromage râpé	Haricots beurre	Saint Paulin	Yaourt aromatisé
Cône glacé	Saint Morêt	Fruit de saison	

lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
	Betteraves rouges vinaigrette	Friand à la viande	Crudités BIO
	Pâtes à la carbonara	Gratin de thon à la provençale	Bœuf à la crème de poivrons
	Et fromage râpé	Riz	Purée de pommes de terre
	Yaourt aux fruits mixés	Pomme Locale	Flan au caramel

lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Macédoine de légumes	Concombres vinaigrette		
Raviolis gratinés à la béchamel	Aiguillettes de volaille au curry - ananas		
Compote de pommes	Riz BIO - Julienne de légumes		
	Cône glacé chocolat - vanille		



Menus du 31 mai au 02 juillet 2021

RESTAURANT SCOLAIRE D'ARDRES

Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL

lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Couscous <i>(Boules bœuf et merguez)</i>	Tomates mozzarella Poisson pané Riz pilaf	Salade niçoise Sauté de veau printanier Torsades	Journée Développement Durable Carottes râpées Omelette Bio Frites-Haricots verts Bio Yaourt Fermier
Saint Paulin Melon	Poêlée de courgettes à l'ail Tarte aux framboises		

lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Américain Saucisse ou Merguez Frites Pot de glace	Salade Grecque à la fête Cordon bleu Cœur de blé Petits pois Bio Crème dessert au chocolat	Salade Marco Polo Poisson du jour Pommes Vapeur Epinards Melon	Œuf dur à la mayonnaise Moussaka végétale Riz Bio Yaourt aromatisé

lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Concombres sauce Saint Môret Lasagnes Bolognaise Laitue Bâtonnet glacé	Salade coleslaw Rôti de porc froid et mayonnaise Frites Salade Salade de fruits de saison	Tarte aux 3 fromages Salade de tomates au maïs Chanteneige Bio Petits suisses aromatisés	Melon Escalope de dinde aux champignons Macaronis Bio Et fromage râpé Liégeois au chocolat

lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
Crudités Pennes à la bolognaise Et fromage râpé Fromage au choix	Pâté de campagne Cuisse de poulet Riz espagnol façon Paella Corbeille de fruits	Feuilleté Hot Dog Filet du jour Semoule Bio Wok de légumes Laitage au choix	Crudités Jambon Frites Salade Bâtonnet glacé

lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Poulet rôti au paprika Printanière de légumes Vache qui rit Bio Pastèque à la grenadine	Pâté de campagne Wraps au thon ou surimi Salade de haricots verts Pommes de terre Beignet au chocolat	Macédoine de légumes Sauté de bœuf à la provençale Pommes rosties Tomate rôtie Fromage blanc sucré	Salade fromagère Nuggets au fromage (brake) ou Pané moelleux (pomona) Farfalles Sauce tomate Pêche



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements