

Restaurant scolaire de Caudry

Menu du 8 novembre au 17 décembre 2021

Légende :



REGIONAL



BIO



VEGETARIEN



PÂTISSERIE
DU CHEF



Joyeux
NOËL

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
CÉLERI RÉMOULADE FILET DE LIEU SAUCE AU BEURRE CITRONNÉ RIZ CRÉOLE CAROTTES AU JUS VACHE QUI RIT MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	VELOUTÉ DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE CARBONADE FLAMANDE FRITES FEUILLE DE CHENE CAMEMBERT KIWIS	PÊCHE AU THON COLOMBO DE VOLAILLE SEMOULE RATATOUILLE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS	FÉRIÉ	BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES CHIPOLATA AUX HERBES POMMES VAPEUR LENTILLES CUISINÉES MIMOLETTE BANANE

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 01 décembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
CASSOLET GARNI POMMES VAPEUR HARICOTS BLANCS CUISINÉS ST MORET ORANGE 	PÊCHE AU THON BŒUF MODE SEMOULE CAROTTES À LA CIBOULETTE BRIE YAOURT NATURE SUCRÉ	ENDIVES À LA VINAIGRETTE TORTILLA AU FROMAGE ET POMMES DE TERRE SALSIFIS A LA TOMATE FROMAGE CRÈME DESSERT À LA VANILLE	VELOUTÉ DE POTRION ESCALOPE DE POULET AUX POIVRONS POMMES NOISETTES SALADE GOUDA COMPOTE DE POMMES	RAVIOLI DE BOEUF A LA TOMATE PARIS BREST

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE PENNE AUX 3 FROMAGES PETIT MOULE YAOURT FERMIER	CERVELAS ET CORNICHONS ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY RIZ SAFRANE LEGUMES DU SOLEIL EMMENTAL ANANAS	TABOULÉ À LA MENTHE MIGNONIN DE VEAU AUX OLIVES POMMES DE TERRE AUX HERBES HARICOTS VERTS À L'AIL FROMAGE POMME	REPAS ORIENTAL COUSCOUS AUX DEUX VIANDES LEGUMES CHANTENEIGE TARTE AUX POIRES 	CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE BŒUF À LA PROVENÇALE POMMES PINS SALADE GOUDA LIÉGEOIS AU CARAMEL

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC À LA FORESTIÈRE POMMES RISSOLÉES BRUNOISE DE LEGUMES CAMEMBERT CLÉMENTINES	ROSETTE ET CONDIMENTS FILET DE HOKI AU CITRON COEUR DE BLÉ DUO DE CAROTTES AU JUS CHANTENEIGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	SURIMI SAUCE COCKTAIL TAJINE D'AGNEAU SEMOULE ÉPICÉE LÉGUMES DU TAJINE FROMAGE ANANAS	BETTERAVES A L'ECHALOTE HACHIS PARMENTIER SALADE TARTARE CAKE A LA VANILLE	CÉLERI RÉMOULADE CHILI SIN CARNE RIZ MIMOLETTE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES MACARONI A LA BOLOGNAISE KIRI PETITS SUISSES SUCRÉS	FEUILLETÉ AU FROMAGE OMELETTE AUX FINES HERBES GRATIN DE POMMES DE TERRE RATATOUILLE NICOISE EDAM BANANE	FLEURETTES DE CHOU FLEUR À LA VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC À L'ESTRAGON RIZ AUX OIGNONS CAROTTES VICHY FROMAGE MOUSSE AU CITRON	SALADE DE LENTILLES À LA VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF AU THYM FRITES HARICOTS VERTS À L'AIL SAMOS COOKIES AU CHOCOLAT	OEUF DUR AU PAPRIKA MARMITE DE POISSON AU CITRON BOULGOUR NAVET AU BEURRE ST PAULIN POIRE

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
OEUF DUR MIMOSA CHIPOLATA AUX HERBES PUREE COMPOTE DE POMMES CHAUDE FRAIDOU YAOURT AROMATISÉ	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE ÉMINCÉ DE DINDE AUX PETITS LÉGUMES TORSADES EDAM MANDARINES	SALADE VERTE AUX CROUTONS CURRY DE LENTILLES RIZ BASMATI FROMAGE CRÈME DESSERT PRALINÉE	MENU DE NOËL  DANS VOTRE RESTAURANT API	HAMBURGER FRITES SALADE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT 

