

# MENU SCOLAIRE - VILLE DE COUDEKERQUE

Legende:  
Produit local : LOCAL

LUNDI 4 SEPTEMBRE	MARDI 5 SEPTEMBRE	JEUDI 7 SEPTEMBRE	VENDEDI 8 SEPTEMBRE	LUNDI 2 OCTOBRE	MARDI 3 OCTOBRE	JEUDI 5 OCTOBRE	VENDEDI 6 OCTOBRE
Crêpe au fromage	Tomates mozzarella	Céleri rémoulade	Taboule	Tarte tomate olivier	Choux fleurs sauce cocktail	Roulade de volaille et cornichon	Potage aux légumes
RAVOILS	AGUILLETES DE POULET	RÔTI DE BŒUF SAUCE AUX HERBES	COLIN DALASKA PANÉ ET CITRON	SAUTE DE VEAU SAUCE MARENGO	COL OMBRO DE VOLAILE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	POISSON SAUCE HOLLANDAISE
SALADE	PETITS POS ET CAROTTES	RAI TAIGUILLE ET RIZ	GRATIN DE CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE	HARCOTS VERTS ET POMMES DE TERRE	RIZ ET COURGETTES	Fromage râpé	EPINARDS ET POMMES DE TERRE
Camembert	Crème Anglaise	Fromage blanc sucré	Mimoleite	Coulemmier	Fromage blanc aromatisé	Samos	Mimoleite
Compte de pommes	Puding au chocolat	Purées	Yaourt nature au sucre	Poire	Madeléine	Banane	Crème au chocolat

LUNDI 11 SEPTEMBRE	MARDI 12 SEPTEMBRE	JEUDI 14 SEPTEMBRE	VENDEDI 15 SEPTEMBRE	LUNDI 9 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDEDI 13 OCTOBRE
Melon	Carottes sauce citron	Macedoine rémoulade	Salade bar (Saucisson à rail, chou fleur sauce cocktail, concombrès)	Céleri aux raisins et à la mimoleite	Concombrès à la menthe	Velouté de potiron au curry	Fraich salade (mélange carottes, radis, gouda)
DAUBE DE BŒUF	CORDON BLEU DE VOLAILE	POELÉE DE POISSON SAUCE CREVELLES	JAMBON BLANC	JAMBON BLANC	SAUTE DE BŒUF SAUCE AU PAPRYKA	RÔTI DE DINDE AUX PETITS OIGNONS	PARMENTIER DE SAUMON AUX EPINARDS
RIZ AUX PETITS LEGUMES	PÂTES TRICOLORES	EPINARDS ET POMMES DE TERRE	Gouda	GRATIN D'ENDIVES ET POMMES DE TERRE	RIZ AUX CHAMPIGNONS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAS	Fromage blanc aux morceaux d'ananas
Vache qui rit	Coulemmier	Yaourt aromatisés	Crème de gruyère	Fromage ail et fines herbes	Fromage au bleu	kiwi	
Crème dessert saveur vanille	Pêche		Tarte aux pommes	Yaourt aux fruits	Soupe de fruits	Tarte au flan	

LUNDI 18 SEPTEMBRE	MARDI 19 SEPTEMBRE	JEUDI 21 SEPTEMBRE	VENDEDI 22 SEPTEMBRE	LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	VENDEDI 20 OCTOBRE
Salade composée (Tomates,crotons)	Concombrès Bulgare	Bêtaïraves sauce moutarde	Céleri rémoulade	Tarte au olivier	Carottes râpés sauce vinaigrée	Potage aux courgettes	Salade bar (Pâté de campagne, Macédochies, Tomates)
ESCALOPE DE POULET SAUCE OREME	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	HACHIS PARMENTIER	GRATIN DE POISSON SAUCE BECHAMEL	RÔTI DE PORC	BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE	CORDON BLEU	FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE
TRIO DE HARCOTS VERTS, HARCOTS BEURRE ET POMMES DE TERRE	FRITES	Camembert	RIZ AUX CAROTTES	PINTAIGNERE DE LEGUMES	PÂTES	SEMOLLE ET RAI TAIGUILLE	PURÉE ET SALADE
Petit fromage frais sucré	Saint-Paulin	Fruit de saison	Rondels au bleu	Vache qui rit	Petit-Suisse aromatisé	Edam	Saint-Paulin
Kivi	Flan nappé caramel		Yaourt aux fruits mixés	Salade de fruits	Fruit de saison	Crème au caramel	Eclair chocolat

LUNDI 25 SEPTEMBRE	MARDI 26 SEPTEMBRE	JEUDI 28 SEPTEMBRE	VENDEDI 29 SEPTEMBRE	Les viandes de bœuf servies sont d'origine française Les viandes porcines servies sont d'origine française			
Salade aux agrumes	Coleslaw	Tarte fromage	Salade bar (Mousse de canard, mison, salade piemontaise)				
SAUTE DE VOLAILE	FILET DE POISSON SAUCE AUREORE	CHIPOLATAS	RÔTI DE BŒUF SAUCE OIGNONS				
PPERNADE DE LEGUMES ET SEMOULE	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	HARCOTS BLANCS SAUCE TOMATE	COQUILLETTS				
Emmental	Tomme blanche	Edam	Si Morét				
Fromage blanc à la vanille	Beignet à l'ambroise	Pomme	Yaourt sucré	Association des éleveurs des plaines et des biefs			