

MENU SCOLAIRE - VILLE DE COUDEKERQUE

Les viandes de bœuf servies sont d'origine française. Les viandes porcines servies sont d'origine française.



Les produits utilisés sont de qualité et respectent les normes en vigueur.

Produit issu de l'agriculture biologique: BIO

Viande française: VFB ou VFF
Produit local: LOCAL

Produit issu de l'agriculture biologique: BIO

Légende:

Produit issu de l'agriculture biologique: BIO

LENDI 12 MARS	MARDI 13 MARS	MERCREDI 14 MARS	JEUDI 15 MARS	VENREDI 16 MARS	LENDI 19 MARS	MARDI 20 MARS	MERCREDI 21 MARS	JEUDI 22 MARS	VENREDI 23 MARS	LENDI 26 MARS	MARDI 27 MARS	MERCREDI 28 MARS	JEUDI 29 MARS	VENREDI 30 MARS
<p>Céleri rémoulade</p> <p>JAMBON CHAUD SAUCE MOUTARDE LEGERE</p> <p>PUREE</p> <p>Mimolette</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Terrine de foie</p> <p>BURGER DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE</p> <p>FLAGEOLETS ET HARICOTS PLATS</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves au maïs</p> <p>RÔTI DE BŒUF SAUCE BRUNE</p> <p>HARICOTS BEURRE ET POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>Yaourt</p> <p>Biscuit Petit Beurre</p>	<p>Concombres oboulette</p> <p>SPAGHETTIS SAUCE BOLOGNAISE</p> <p>Petit Cotentin All et Fines Herbes</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Crème d'endives</p> <p>FILET DE LA MAREE BONNE FEMME</p> <p>JULIENNE DE LEGUMES ET RIZ</p> <p>Tome Blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé</p> <p>Chou rouge râpé aux pommes</p> <p>BŒUF EN DAUBE</p> <p>JEUNES CAROTTES ET POMMES NOISETTES</p> <p>Vache Picon</p> <p>Yaourt nature brassé sucré</p>	<p>Salade fromagère</p> <p>NUGGETS DE POULET SAUCE TOMATE</p> <p>POELEE DE LEGUMES ET SEMOULE</p> <p>Bife</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>RÔTI DE PORC AU MIEL</p> <p>HARICOTS VERTS ET POMMES FONDANTES</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage crécy</p> <p>DOS DE COLIN SAUCE AURORE</p> <p>PENNES</p> <p>Tome Grise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>POISSON MEUNIÈRE SAUCE AU BEURRE</p> <p>RIZ</p> <p>Fripon</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Crème d'endives</p> <p>FILET DE LA MAREE SAUCE CREVETTE</p> <p>RIZ PILAF ET TOMATE PROVENCALE</p> <p>Fromage au bleu</p> <p>Tarte au sucre</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>CARBONADE FLAMANDE</p> <p>FRITES ET SALADE</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Carottes râpées aux raisins secs</p> <p>SAUCISSE KNACKI SAUCE TOMATE</p> <p>PÂTES</p> <p>Yaourt aromatisé fraise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Steak haché de bœuf sauce moutarde</p> <p>PUREE</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas de Pâques</p> <p>1/2 œuf dur sur lit de macédoine</p> <p>DOS DE COLIN A LA RATATOUILLE</p> <p>SEMOULE</p> <p>Coulommier</p> <p>Pâtisserie de Pâques</p>
<p>Lundi 12 Mars</p>	<p>Mardi 13 Mars</p>	<p>Mercredi 14 Mars</p>	<p>Jeudi 15 Mars</p>	<p>Vendredi 16 Mars</p>	<p>Lundi 19 Mars</p>	<p>Mardi 20 Mars</p>	<p>Mercredi 21 Mars</p>	<p>Jeudi 22 Mars</p>	<p>Vendredi 23 Mars</p>	<p>Lundi 26 Mars</p>	<p>Mardi 27 Mars</p>	<p>Mercredi 28 Mars</p>	<p>Jeudi 29 Mars</p>	<p>Vendredi 30 Mars</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements