




LUNDI 2



Carottes râpées
Pâtes à la Carbonara
Emmental
Chouquettes



LUNDI 9

Salade composée
Rôti de dinde 
Flageolets
Vache qui rit
Raisins


LUNDI 16

Radis   et beurre
Mini brochette saucisse/merguez
Brocolis
Trifle aux poires et spéculoos

LUNDI 23

Taboulé
Poisson pané
Gratin de courgettes
Camembert
Riz soufflé au mars



MARDI 3

Crackers façon pizza
Sauté de dinde à la basquaise 
Pomme de terre
Brie
Prunes




MARDI 10

Tomates et maïs
Pain de poisson
Poêlée de légumes
Semoule au lait au chocolat

MARDI 17



Melon 
Blanquette de veau 
Riz
Glace

MARDI 24

Salade coleslaw 
Cuisse de poulet 
Frites 
Buche de chèvre
Raisins




JEUDI 5

Melon
Filet de poisson
Ratatouille  
Génoise au chocolat
et crème anglaise




JEUDI 12

Betteraves rouges 
Bœuf bourguignon 
Carottes et pomme de terre 
Yaourt aromatisé  


JEUDI 19

Roulé à la mousse de canard
Cordon bleu 
Petits pois et carottes
Nectarine

JEUDI 26

Tartine de beurre de sardines
Côte de porc 
Gratin de chou-fleur
Yaourt nature sucré  
et coulis de fruits rouges

VENREDI 6

Quiche lorraine
Rôti bœuf 
Haricots verts
Salade de fruits frais

VENREDI 13

Surimi
Pizza
Salade verte  
Banane

VENREDI 20

Concombre
Filet de poisson
Boulgour
Comté
Tartelette aux pommes

VENREDI 27

Céleri rémoulade
Curry d'agneau
Pâtes
Gouda
Palmier au sucre



"Les délicieuses recettes du restaurant scolaire : facile à refaire à la maison !!"

"Salade de fruits frais" (pour 6 à 8 personnes)

Ingrédients : 6 à 8 fruits de saison (Nectarine, Raisins, Prune, Pomme, Poire, Banane, Melon...) un verre de jus de fruits ou du sucre pour faire un sirop (environ 50g pour 200mL d'eau).

Prépare le sirop : verse dans une casserole l'eau et le sucre et met à bouillir (attention de ne pas te brûler, demande de l'aide à un adulte) puis laisse refroidir. Lave les fruits puis épluche-les et coupe-les en petits morceaux. Mélange avec le sirop (ou le jus de fruits). Garde au frais avant de servir. Décore de quelques feuilles de menthe. Régale toi !!