



# MENU

Restaurant scolaire Drakkars primaire

Semaine du 03/11 au 09/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves BIO vinaigrette Chou blanc au curry vinaigrette	Pommes de terre au thon (Pommes de terre nature) Salade de pâtes concombres mais tomate vinaigrette	Macédoine mayonnaise Tomates nature	Saucisson ail (Roulade pure volaille sans porc /Oeuf dur mayonnaise) Médaillon de surimi mayonnaise
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Cordon bleu de volaille sauce tomate (Crustillant fromage) Pommes sautées Choux de bruxelles	Paupiette de veau charcutière (Omelette) Haricots verts BIO Blé pilaf	Tortis provençale aux lentilles X	Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise (Steak végétal) Purée de potiron
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse sucré	Sablé céréales BIO	Emmental BIO	Buchette de chevre
<b>DESSERTS</b>	Fruit frais BIO Compote de pommes HVE	Yaourt aromatisé HVE de la ferme Muris Fromage blanc sucré	Smoothie pomme fraise BIO	Liégeois vanille (Compote de fruits) Crème dessert chocolat



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\*



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien \*



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

\* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Œuf dur mayonnaise		Carottes râpées nature 	Céleri BIO rémoulade  Betteraves vinaigrette 
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate   X  Salade verte		Jambon HVE persillade (Rôti de dinde persillade / Poisson persillade / nugget's de blé nature)    Boulgour BIO  Fondue de poireaux	Dos de colin MSC sauce crème (Omelette à la creme)   Beignets de brocolis
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage frais aux fruits BIO 		Edam	Carré de l'est
<b>DESSERTS</b>	Fruit frais BIO   Compote de pommes HVE 		Compote pomme abricot HVE   Fruit frais 	Eclair au chocolat



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\*



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien \*



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

\* Selon contrat



# MENU

Restaurant scolaire Drakkars primaire

Semaine du 17/11 au 23/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pépinettes maïs et tomates  Salade de pommes de terre emmental tomates	Betteraves BIO vinaigrette  Coleslaw	Salade chèvre tomate croûtons	Pâté de campagne HVE (Pomelos)  Mortadelle
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Galette de légumes  Haricots beurre  Pommes vapeur quartier	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic (Falafels de pois chiche sauce tomate)  Semeule HVE  Epinards branché HVE à la crème	Viandes cassoulet (Saucisse de volaille / Galette de quinoa)  Haricots blancs à la tomate	Gratiné de poisson au fromage MSC (Croisillon au fromage)  Duo de carottes jaunes et oranges  Blé pilaf
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Camembert BIO	Yaourt sucré HVE de la ferme Muris	Tomme noire	Chanteneige BIO
<b>DESSERTS</b>	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette  Entremets praliné	Fruit frais BIO  Compote pomme fraise	Clafoutis aux abricots	Yaourt velouté aux fruits  Fromage blanc aromatisé aux fruits



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\*



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien \*



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

\* Selon contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pizza au fromage	Bâtonnets de carottes sauce cocktail Macédoine mayonnaise	Salade deauvillaise (Chou blanc nature) Pomelos sucre	Pommes de terre au thon (Pommes de terre nature) Pâtes au surimi
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour (Crustillant fromager)  Petits pois HVE  Coquillettes	Omelette sauce tomate Pommes rissolées HVE Salade verte	Hachis parmentier BIO (Hachis parmentier végétal)  Salade iceberg	Beignets au calamar et quartier de citron (Nugget's de blé quartier de citron) Ratatouille Pennes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint paulin	Petit suisse aux fruits	Emmental BIO 	Brie pointe
<b>DESSERTS</b>	Liégeois chocolat (Purée de pommes) Crème dessert vanille	Fruit frais BIO Compote de pommes HVE 	Compote de pommes banane Fruit frais 	Riz au lait LOCAL HVE 



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\*



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison



Produit issu de l'agriculture biologique \*



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Plat contenant du porc



Plat végétarien \*



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CUEDD4

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

\* Selon contrat