

Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
Tomates mozzarella	Pomelos rose	Concombres Bulgare	Taboulé
Bœuf à la tomate	Rôti de dinde , Sauce forestière	Pavé fromager	Quiche Lorraine
Blé à la tomate Carottes aux oignons jaunes	Courgettes braisées Purée de pommes de terre	Brocolis Coquillettes Bio	Salade verte
Vache picon	Mimolette		Bûchette de Chèvre
Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau façon brownie	Compote de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Chou blanc râpé aux noix et emmental	Salade de coquillettes sauce cocktail	Coleslaw	Toast gratiné à l'emmental
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes , jus de viande lié aux herbes	Sauté de porc au curry	Lasagnes aux légumes	Calamars à la Romaine , Sauce tartare
Piperade Potatoes au paprika	Courgettes braisées Semoule Bio	Salade verte	Riz Bio Épinards à la crème
Petit moulé	Brie		Mimolette
Compote de pommes et coings	Pot de glace	Flan caramel	Salade de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Minis pizzas	Carottes râpées bio	 <p>Ce midi, c'est HOT-DOG</p> <p>api</p> <p>Ce midi dans votre restaurant API</p>	Brocolis aux amandes
Tajine de légumes	Colombo de dinde aux pêches		Calamars à la Romaine
Légumes tajine Semoule Bio	Purée de patates douces		Champignons en persillade Riz Bio
Petit moulé	Emmental		Camembert
Fruit de saison	Liégeois chocolat		Yaourt à boire

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

