

Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
Betteraves rouges , Vinaigrette	Salade verte maïs emmental	Tomates au basilic	Concombres à la ciboulette
Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Filet de merlu MSC	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Boulettes au soja à la tomate et au basilic
Brunoise de légumes Torsades Bio	Cœur de blé Bio Tomates rôties	Courgettes braisées Riz Bio	Ratatouille Semoule Bio
	Petit moulé	Mimolette	Tomme noire
Yaourt aromatisé	Pastèque	Gâteau au yaourt et aux pommes	Fruit de saison

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



Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

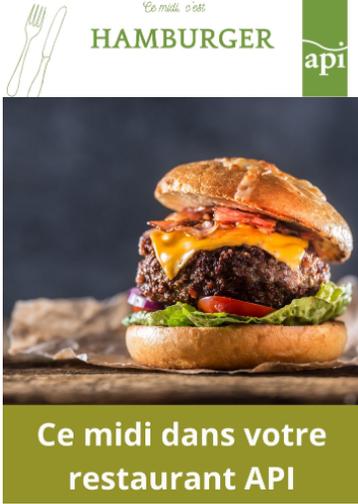
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Mousse de foie , Cornichons	Radis rose , Beurre	Taboulé	Chou-fleur aux échalotes
Escalope Viennoise	Chipolatas aux herbes	Colombo de colin MSC	Chili sin carne au riz Bio
Brocolis Purée de pommes de terre	Carottes vapeur Lentilles vertes	Cœur de blé Bio Poêlée de courgettes et d'aubergines	
Vache picon	Gouda	Saint Paulin	Tartare ail et fines herbes
Fromage blanc à la confiture	Ile flottante du chef	Pot de glace vanille-fraise	Salade de fruits

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



Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Saucisson à l'ail, Cornichons		Chiffonnade de batavia au maïs, Vinaigrette
Galette végétale	Pilons de poulet rôtis marinés		Carbonara de saumon
Bulgour Haricots verts braisés	Ratatouille Riz pilaf		Courgettes braisées Penne
Petit moulé	Tomme blanche		Édam
Crème dessert vanille	Coupe à la banane et au chocolat		Yaourt fermier sucré Bio

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



Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Wrap de carottes râpées	Betteraves rouges , Vinaigrette
Filet de merlu MSC , Sauce crevettes	Aiguillettes de poulet aux cornflakes	Hachis Parmentier du chef	Tarte au fromage
Haricots beurre persillés Riz Bio	Semoule Bio , Sauce tomate au thym Fondue d'épinards Bio à la crème	Salade verte	Salade de pâtes
St Moret	Saint Paulin		Vache picon
Suisse sucré	Compote de pommes et banane du chef	Cookie	Salade de fruits

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

