

Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024



Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Friand au fromage	Velouté de légumes verts	Cœurs de palmier	Betteraves rouges , Vinaigrette à l'échalote
Calamars à la romaine	Bœuf bourguignon	Rôti de dinde , Sauce aux herbes	Gratin de coquillettes Jambon fromage
Purée de patates douces Poêlée de légumes d'Hiver	Carottes au persil plat Pommes de terre rissolées	Penne Choux-fleurs bio	Julienne de légumes
Vache picon	Mimolette	Bûchette de Chèvre	
Fruits de saison	Crème dessert caramel	Clafoutis aux poires	Coupe banane caramel

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



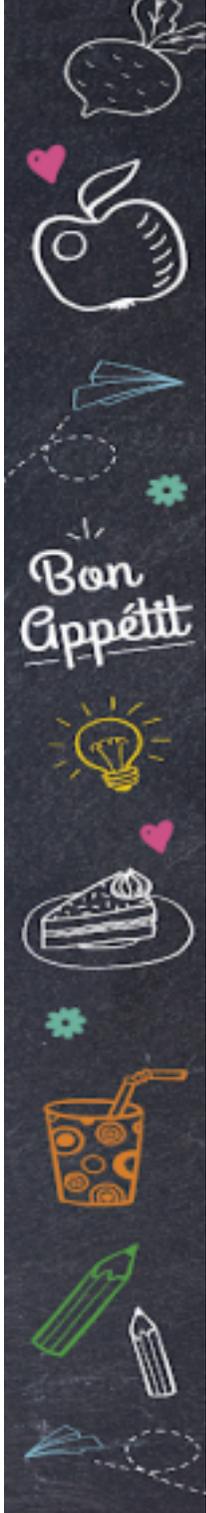
Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024



Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Mini Pizza	Velouté de Légumes	Cake au potiron	Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Crêpinette	Aiguillettes de poulet	Omelette fromagère	Waterzooï de colin MSC
Lentilles cuisinées Carottes vapeurs	Potatoes au paprika Epinards à la crème	Brocolis à l ail Semoule bio	Torsades Choux de Bruxelles à l'ail
Petit moulé	Gouda	Tomme	Mimolette
Fruit de saison	Mousse chocolat	Biscuit roulé du chef	Salade de fruits

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



Bon Appétit

Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024



Lundi 16 Décembre

Mardi 17 Décembre

Jeudi 19 Décembre

Vendredi 20 Décembre

Crêpe au fromage	Céleri rémoulade		<p>Menu du chef</p>
Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Sauté de dinde façon blanquette		
Semoule bio Butternut rôtie	Riz bio Navets braisés glacés		
Bûchette au lait mélange	Camembert		
Fruit de saison	Suisse aromatisé		

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

