

Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024



Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Betteraves rouges , Vinaigrette	Velouté Tomate Vermicelle	Pâté de campagne, cornichon	Macédoine mayonnaise
Cordon bleu à la napolitaine	Omelette à la ciboulette	Colin MSC meunière	Chipolatas aux herbes
Macaronis Petits pois aux oignons	Pommes noisettes Butternut rôtie	Ecrasé de pommes de terre Carottes braisées	Semoule Fondue de poireaux
	Tomme noire	Mimolette	Vache picon
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Banane au chocolat et à l'amande	Liégeois vanille

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



Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 11 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024



Lundi 11 Novembre

Mardi 12 Novembre

Jeudi 14 Novembre

Vendredi 15 Novembre

Féié	Endives aux noix , Vinaigrette	Velouté de potiron au curry	Taboulé
	Normandin au veau , Sauce normande	Parmentier de végétal à la tomate	Colin MSC pané
	Pommes de terre rissolées Haricots beurre persillés	Salade verte , Vinaigrette	Brocolis Riz pilaf
	Tartare ail et fines herbes	Saint Paulin	Camembert
	Yaourt aromatisé	Cake vanille	Fruit de saison

Légende : **Bio-** Plat signature



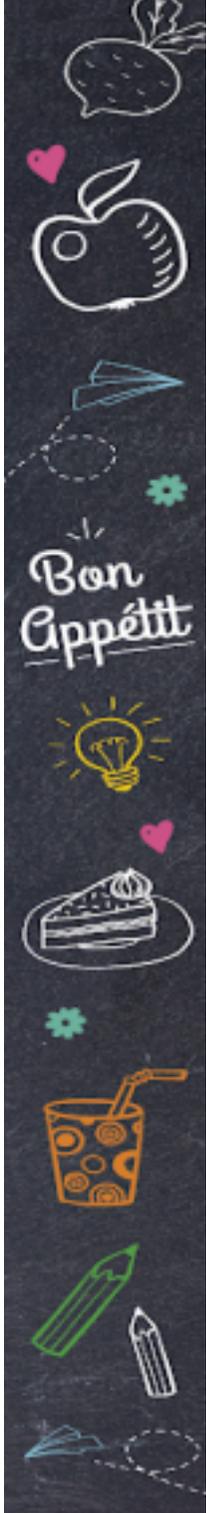
Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024



Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Betteraves aux pommes , Vinaigrette	Rosette lyonnaise et cornichons	Coleslaw	Velouté de butternut
Carbonara de saumon	Boulettes à l'agneau à l'Indienne	Rôti de porc au jus	Paella au poulet
Mini Penne Brunoise de légumes	Pommes de terre vapeur Carottes au cumin	Frites Champignons en persillade	-
Vache picon	Tomme blanche	Brie	Mimolette
Crème dessert vanille	Coupe à la banane et au chocolat	Brownie	Fruits de saison

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



Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024



Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Saucisson à l'ail , Cornichons	Potage de légumes	 <p><i>Le midi, c'est</i> TARTIFLETTE </p> <p>Ce midi dans votre restaurant API</p>	Duo de carottes râpées
Sauté de dinde	Panée végétal		Gratin de colin MSC à la normande
Boulghour bio Brunoise de légumes	Purée de pomme de terre - Brunoise provençale		Coeur de blé bio Brocolis aux oignons
Camembert	Tomme blanche		Tartare ail et fines herbes
Fruit de saison	Éclair au chocolat		Salade de fruits

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

