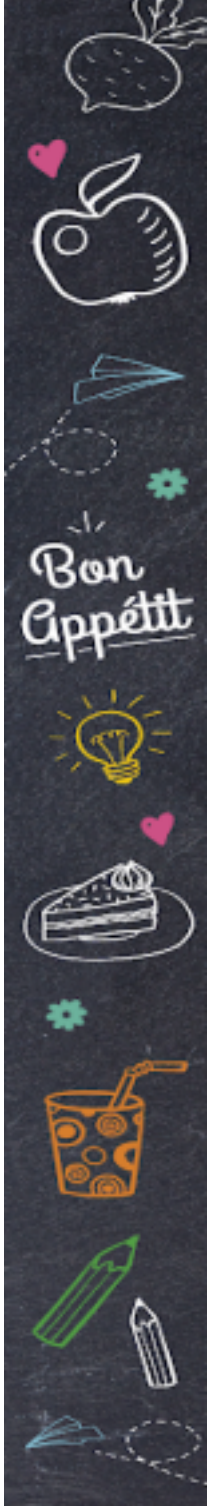


Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls - Doullens

Menu du Lundi 24 Février au Vendredi 28 Février 2025

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|-----------------------------------|--|--|
| Betteraves rouges | Rosette | Potage butternut et mimolette | Salade composée , Vinaigrette |
| Bolognaise | Sauté de poulet aux olives/citron | Filet de hoki MSC à l'orientale | Tortilla aux oignons |
| Tortis | Frites Carottes braisées | Gratin chou fleur Riz créole | Légumes couscous Semoule bio |
| Emmental râpée | Tomme noire | Camembert | Bûchette au lait mélange |
| Fruit de saison | Compote pommes bananes | Gâteau au yaourt | Liégeois chocolat |

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



Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025



| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------|--|---------------------------|--|
| Macédoine rémoulade | Saucisson à l'ail | Velouté aux choux-fleurs | Surimi mayonnaise |
| Mac'n'cheese au cheddar | Filet de Colin MSC , Sauce ciboulette | Hachis Parmentier du chef | Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes |
| Brunoise de légume | Pomme de terre Brocolis | Salade verte | Petits pois Riz madras |
| Vache picon | Mimolette | Édam | Camembert |
| Fruit de saison | Flan au caramel | Crumble aux pommes | Compote de pommes banane |



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



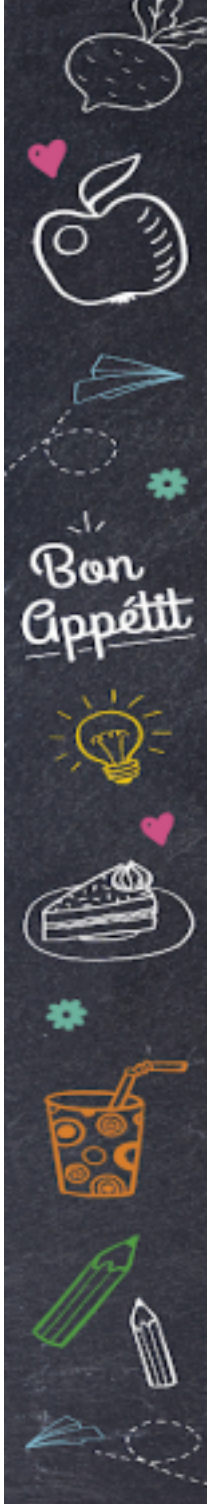
Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens



Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|--------------------------------------|---|--|
| Friand au fromage | Carottes râpées , Vinaigrette |  Ce midi c'est PIZZA | Salade de pommes de terre au jambon |
| Steak haché de poulet | Omelette au fromage |  | Nuggets de poisson |
| Haricots beurre à l'ail Semoule bio | Pomme de terre en persillade | | Choux-fleurs en gratin Blé bio |
| Tartare ail et fines herbes | Tomme blanche | | Bûchette de Chèvre |
| Fruit de saison | Liégeois vanille | Ce midi dans votre restaurant API | Fromage blanc framboise |

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



Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025



| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|--|
| Radis , Beurre | Salade de pêche au thon | Potage Saint Germain | Pâté en croûte, Cornichons |
| Saucisse chipolatas | Colombo de colin MSC | Tortellinis fourrés | Cordon bleu de dinde |
| Duo de Purée de Pdt /Carottes | Brocolis gratinés Riz bio | Epinards bio à la crème | Courgettes sautées à l'ail Torsades |
| Tartare | Gouda | Mimolette | Vache picon |
| Fruit de saison | Yaourt aromatisé | Brownie crème anglaise | Cocktail de fruits |

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



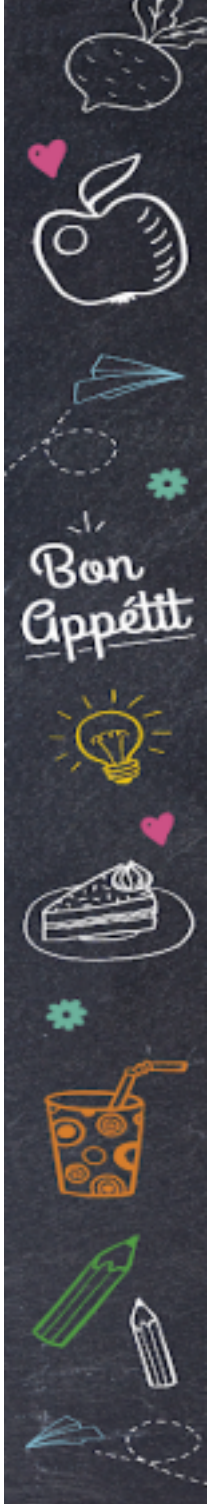
Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025



| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|---------------------------------------|--------------------------|---------------------|
| Feuilleté à la viande | Rillettes de porc | Wrap au thon et crudités | Oeuf dur mayonnaise |
| Poulet basquaise | Fricassée de colin MSC gratiné | Quiche Lorraine | Steak haché |
| Semoule au beurre Ratatouille | Riz à la tomate | Salade verte | Frites |
| Tomme | Saint Nectaire AOP | | Brie |
| Yaourt aromatisé LOCAL | Crème dessert au caramel | Clafoutis aux poires | Fruit de saison |

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



Midi - Restaurant Scolaire Les Tilleuls-Doullens

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025



| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------|------------------------------|--|--|
| Crêpe au fromage | Concombres sauce bulgare | Cornet de jambon à la russe | Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette |
| Jambon braisé Miel Ananas | Clafoutis légumes | Calamars à la romaine | Boulettes au bœuf |
| Carottes Semoule bio | Penne sauce tomate | Pommes de terre vapeur Brocolis bio | Purée pdt Gratin de courgettes |
| Petit moulé | Camembert | Édam | Vache qui rit |
| Fruit de saison | Fromage blanc à la confiture | Crème dessert pralinée | Glace |

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

