



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS

du 05 mai au 04 juillet 2025



lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
TABOULÉ (semoule BIO)	RADIS ROSES ET BEURRE	FÉRIÉ	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA
OMELETTE BIO AU FROMAGE	POISSON A LA NAPOLITAINE		NUGGETS DE POULET
PETITS POIS	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL		POMMES RISSOLÉES
COULOMMIERS (à portionner)	FROMAGE BLANC SUCRÉ		VACHE PICON
LIÉGEOIS CHOCOLAT	CAKE AUX POMMES DU CHEF (à portionner)		YAOURT BIO AROMATISÉ

lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
FÉRIÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE	MELON (à portionner)	CONCOMBRES ET VINAIGRETTE
	BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) SAUCE FORESTIÈRE	RAVIOLINI AU FROMAGE (ou raviolini de boeuf) ET FROMAGE RÂPE	CHIPOLATAS (local)
	RATATOUILLE	VACHE PICON	LENTILLONS BIO (locaux)
	CRÈME ANGLAISE	COMPOTE DE POMME SPÉCULOOS DU CHEF (à portionner)	BRIE EN POINTE (à portionner)
	BROWNIE DU CHEF (À portionner)		NOVLY VANILLE



MENU FOOD TRUCK

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
SALADE DE POMMES DE TERRE ET DÉS DE FROMAGE	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE	SALADE DE PATES MAIS ET MIMOLETTE	CAROTTES RÂPÉES ET VINAIGRETTE
BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE CURRY (ou boulettes de boeuf)	CHEESEBURGER DE BOEUF ET POTATOES	BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)	RAVIOLINI AU POULET (OU TORTELLINI ÉPINARD RICOTTA) SAUCE CRÈME
CAROTTES VICHY	FROMAGE PORTION	PURÉE DE POMMES DE TERRE (locales)	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)
BRIE EN POINTE (à portionner)	SMOOTHIE BANANE PÊCHE (à portionner)	EDAM (à portionner)	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MOUSSE AU CHOCOLAT		SALADE DE FRUITS AU SIROP	

lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
PASTÈQUE (à portionner)	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	SALADE PIÉMONTAISE	RADIS ET BEURRE
QUICHE AU THON DU CHEF	PIZZA AU FROMAGE	FILET DE POULET (VVF, local) SAUCE CRÈME	RÔTI DE PORC FROID (VVF) ET KETCHUP
MAASDAM (à portionner)	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	POELÉE DE COURGETTES	POMMES NOISETTES
BANANE BIO	TIRAMISU DU CHEF (à portionner)	FROMAGE BLANC SUCRÉ	COULOMMIERS (à portionner)
		FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT BIO (local)

lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
CAKE ASPERGES ET TOMATE DU CHEF (à portionner)	MELON (à portionner)	CONCOMBRES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE
FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE	HACHIS PARMENIER	LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL (ou lasagnes de boeuf)	ESCALOPE DE DINDE (VVF) SAUCE CRÈME
RIZ BIO	SAMOS	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE (locales) À L'HUILE D'OLIVE
MAASDAM (à portionner)	CRÈME DESSERT BIO (local)	MIMOLETTE (à portionner)	FLAN NAPPE CARAMEL
FRUIT DE SAISON		COMPOTE POMME PÊCHE	

lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	TOMATES, MOZZARELLA ET VINAIGRETTE	MACEDOINE ET MAYONNAISE	PASTÈQUE (à portionner)
TABOULÉ DE POULET	BOULETTES AU BOEUF SAUCE AUX OIGNONS	POISSON PANÉ ET MAYONNAISE	SAUTÉ DE POULET (local) A LA PROVENCALE
GOUDA (à portionner)	RIZ BIO	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL	SEMOULE BIO
COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	TOMME BLANCHE (à portionner)	CAMEMBERT (à portionner)	TOMME NOIRE (à portionner)
	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON DU CHEF (à portionner)	SALADE DE FRUITS AU SIROP

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
PATÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	RADIS ROSES ET BEURRE	FÉRIÉ	FÉRIÉ
SAUTÉ DE BOEUF (VBF, local) SAUCE BRUNE	ESCALOPE VIENNOISE		
SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES		
CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	BUCHETTE DE CHÈVRE (à portionner)		
KIWI BIO	SALADE DE FRUITS AU SIROP		

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
OEUF DUR ET MAYONNAISE	CELERI (local) SAUCE COCKTAIL	1 VERRE DE SIROP	MENU DE VACANCES
SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE (ou au jambon)	FILET COLIN SAUCE À L'ANETH	CRUDITES	
BUCHETTE DE CHEVRE (à portionner)	RATATOUILLE	ASSIETTE KEBAB ET SAUCE	
FRUIT DE SAISON	SAINT MORET	POTATOES	
	MARBRÉ DU CHEF (à portionner)	YAOURT A BOIRE	

lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
PASTÈQUE (à portionner)	RILLETES DE THON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	RADIS ROSES ET BEURRE
FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE	SAUTÉ DE PORC (VVF, local) À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	TARTE AU FROMAGE DU CHEF	FILET DE POISSON PANÉ TOMATÉ
MINI FARFALLES	PETITS POIS	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
EDAM (à portionner)	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRAISES	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	CARROT CAKE DU CHEF (à portionner)		FRUIT DE SAISON

- Préparé par le Chef
- Produit labellisé
- Produit BIO
- Produit local ou régional



VACANCES D'ÉTÉ



