



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAÏS RETHELOIS

du 05 mai au 04 juillet 2025



lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE	TABOULÉ (semoule BIO)	MACÉDOÏNE DE LÉGUMES ET MAYONNAISE	FÉRIÉ	RADIS ROSES ET BEURRE
SAUTÉ DE PORC (VPF, local) SAUCE MOUTARDE	OMELETTE BIO AU FROMAGE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY		POISSON A LA NAPOLITAINE
POMMES NOISETTES	PETITS POIS	RIZ BIO		HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL
EMMENTAL (à portionner)	COULOMMIERS (à portionner)	SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)		FROMAGE BLANC SUCRÉ
COMPOTE DE POMMES HVE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		CAKE AUX POMMES DU CHEF (à portionner)



MENU FOOD TRUCK

lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
SALADE TOMATES MOZZARELLA	SALADE DE POMMES DE TERRE ET DÉS DE FROMAGE	CONCOMBRES ET VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE	SALADE DE PATES MAIS ET MIMOLETTE
NUGGETS DE POULET	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE CURRY (ou boulettes de boeuf)	LASAGNES DE SAUMON	CHEESEBURGER DE BOEUF ET POTATOES	BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)
POMMES RISSOLEÉS	CAROTTES VICHY	TOMME NOIRE (à portionner)	FROMAGE PORTION	PURÉE DE POMMES DE TERRE (locales)
VACHE PICON	BRIE EN POINTE (à portionner)	FRUIT DE SAISON	SMOOTHIE BANANE PÊCHE (à portionner)	EDAM (à portionner)
YAOURT BIO AROMATISÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS AU SIROP	

lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
FÉRIÉ	RADIS ROSES ET BEURRE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	MELON (à portionner)
	FILET DE POISSON PANÉ TOMATÉ	STEAK HACHÉ DE POULET ET KETCHUP	BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) SAUCE FORESTIÈRE	RAVIOLINI AU FROMAGE (ou raviolini de boeuf) ET FROMAGE RAPE
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	POÊLÉE MÉRIDIONALE	RATATOUILLE	VACHE PICON
	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	GOUDA (à portionner)	CRÈME ANGLAISE	COMPOTE DE POMME SPÉCULOOS DU CHEF (à portionner)
	FRUIT DE SAISON	LAITAGE	BROWNIE DU CHEF (À portionner)	

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
CONCOMBRES ET VINAIGRETTE	PASTÈQUE (à portionner)	TOMATES ET VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	SALADE PIÉMONTAISE
CHIPOLATAS (local)	QUICHE AU THON DU CHEF	TABOULÉ DE POULET (VVF)	PIZZA AU FROMAGE	FILET DE POULET (VVF, local) SAUCE CRÈME
LENTILLONS BIO (locaux)	MAASDAM (à portionner)	CHANTENEIGE	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	POÊLÉE DE COURGETTES
BRIE EN POINTE (à portionner)	BANANE BIO	SALADE DE FRUITS AU SIROP	TIRAMISU DU CHEF (à portionner)	FROMAGE BLANC SUCRÉ
NOVLY VANILLE				FRUIT DE SAISON

lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
CAROTTES RAPÉES ET VINAIGRETTE	CAKE ASPERGES ET TOMATE DU CHEF (à portionner)	CRÊPE AU FROMAGE	MELON (à portionner)	CONCOMBRES VINAIGRETTE
RAVIOLINI AU POULET (OU TORTELLINI ÉPINARD RICOTTA) SAUCE CRÈME	FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE	CORDON BLEU	HACHIS PARMENTIER	LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL (ou lasagnes de boeuf)
CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	RIZ BIO	PETITS POIS ET CAROTTES	SAMOS	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MAASDAM (à portionner)	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT BIO (local)	COMPOTE POMME PECHÉ

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
RADIS ET BEURRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	TOMATES, MOZZARELLA ET VINAIGRETTE	MACEDOÏNE ET MAYONNAISE
RÔTI DE PORC FROID (VPF) ET KETCHUP	TABOULÉ DE POULET	JAMBON DE DINDE	BOULETTES AU BOEUF SAUCE AUX OIGNONS	POISSON PANÉ ET MAYONNAISE
POMMES NOISETTES	GOUDA (à portionner)	SALADE DE PEPINETTES	RIZ BIO	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL
COULOMMIERS (à portionner)	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	FROMAGE	TOMME BLANCHE (à portionner)	CAMEMBERT (à portionner)
CREME DESSERT BIO (local)		LAITAGE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON DU CHEF (à portionner)

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
TOMATES VINAIGRETTE	PATÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE DE PERLES AU SURIMI	FÉRIÉ	FÉRIÉ
ESCALOPE DE DINDE (VVF) SAUCE CRÈME	SAUTÉ DE BOEUF (VBF, local) SAUCE BRUNE	FILET DE HOKI SAUCE TOMATÉE		
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE (locales) À L'HUILE D'OLIVE	SEMOULE BIO	COURGETTES PERSILLÉES		
MIMOLETTE (à portionner)	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	KIRI		
FLAN NAPPE CARAMEL	KIWI BIO	COMPOTE POMME- FRAMBOISE		

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
PASTÈQUE (à portionner)	OEUF DUR ET MAYONNAISE	CRÊPE AU FROMAGE	CELERI (local) SAUCE COCKTAIL	1 VERRE DE SIROP
SAUTÉ DE POULET (local) A LA PROVENCALE	SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE (ou au jambon)	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE	FILET COLIN SAUCE À L'ANETH	CRUDITES
SEMOULE BIO	BUCHETTE DE CHEVRE (à portionner)	BEIGNETS DE BROCOLIS	RATATOUILLE	ASSIETTE KEBAB ET SAUCE
TOMME NOIRE (à portionner)	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	SAINT MORET	POTATOES
SALADE DE FRUITS AU SIROP		KIWI BIO	MARBRÉ DU CHEF (à portionner)	YAOURT A BOIRE

lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
RADIS ROSES ET BEURRE	PASTÈQUE (à portionner)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	RILLETES DE THON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE
ESCALOPE VIENNOISE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AUX ÉPICES	SAUTÉ DE PORC (VVF, local) À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	TARTE AU FROMAGE DU CHEF
POMMES DE TERRE SAUTÉES	MINI FARFALLES	SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS	PETITS POIS	
BUCHETTE DE CHÈVRE (à portionner)	EDAM (à portionner)	COULOMMIERS (à portionner)	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)
SALADE DE FRUITS AU SIROP	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	FRUIT DE SAISON	CARROT CAKE DU CHEF (à portionner)	FRAISES

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



VACANCES D'ÉTÉ

