

## Menus du 1er septembre au 17 octobre 2025

### Restaurant scolaire de Ardres

Pour cette période, l'équipe de cuisine vous propose:

**Légende :**  
 Produits labellisés Produits Bio   
 Produit Local   
 Produits Pêche durable



lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre	lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE BOLOGNAISE TORTIS HVE	TOMATE VINAIGRETTE OMELETTE SAUCE AUX CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE PETIT POIS YAOURT AROMATISÉ		CONCOMBRES VINAIGRETTE POULET RÔTI AUX HERBES POMMES DE TERRE PERSILLÉES CAROTTES BRAISÉES PÂTISSERIE	TABOULÉ (SEMOULE HVE) DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON TOMATE PROVENÇALE RIZ BIO YAOURT NATURE	COLESLAW SAUTÉ DE DINDE CITRON ET GINGEMBRE PETITS POIS AUX JUS RIZ BIO MADRAS YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE MAÏS OMELETTE AU FROMAGE TORTIS HVE RATATOUILLE FRUIT DE SAISON		SALADE DE TOMATE JAMBON BLANC POMMES DE TERRE SALADE VERTE FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	SALADE DE COQUILLETES AU THON BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE PIPERADE SEMOULE HVE YAOURT FERMIER SUCRÉ
lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre	lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES POËLÉE DE COURGETTES SEMOULE HVE GOUDA	CAROTTES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS ILE FLOTTANTE DU CHEF		PASTÈQUE LASAGNE TOMATE MOZZARELLA SALADE PÂTISSERIE	FRIAND AU FROMAGE POISSON PANÉ MSC ÉPINARDS À L'AIL RIZ BIO FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES SAUTÉ DE PORC AU CURRY POMME DE TERRE VAPEUR CAROTTES AUX OIGNONS YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE SEMOULE HVE HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS MIMOLETTE		CÉLÉRI AUX POMMES SAUCE FROMAGÈRE PENNES HVE YAOURT NATURE	SALADE VERTE AU FROMAGE RISOTTO POULET ET CHORIZO FROMAGE BLANC AU FRUIT
lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre	lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
OEUF DUR MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER A L'EGRENNE DE POIS SALADE COMPOTE DE FRUITS	SAUCISSON À L'AIL SAUTÉ DE POULET SAUCE AU CURRY RIZ BIO PILAF FONDUE DE POIREAUX FRUIT DE SAISON		SALADE D'ENDIVES AUX POMMES CARBONNADE FLAMANDE POMMES DE TERRE CAROTTES FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE CARBONARA DE SAUMON COQUILLETES HVE TARTE AUX POMMES	POTAGE DE LÉGUMES NORMANDIN DE VEAU POMMES DE TERRE POËLÉE DE COURGETTES ET AUBERGINES BRIE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE MIJOTÉ DE DINDE AUX ÉPICES TOMATES PROVENÇALES COQUILLETES HVE POT DE GLACE		TABOULÉ (SEMOULE HVE) PIZZA TOMATES ET MOZZARELLA SALADE VERTE FLAN NAPPÉ CAMEL	POTAGE DE LÉGUMES POISSON PANÉ MSC PURÉE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE SALADE DE FRUITS DU CHEF
lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre					
FEUILLETÉ AU FROMAGE OMELETTE POTATOES CHOU FLEUR RÔTI AU PAPRIKA FRUIT DE SAISON	POTAGE DE CAROTTES A L'ORANGE RDG AIGUILLETTE DE POULET A LA CREME DE CIBOULETTE SEMOULE HVE POTIMARRON RÔTI FLAN CAMEL		CÉLÉRI VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES SPAGHETTIS SANGUINOLENTES CAROTTES ÎLES MAUDITES	POTAGE FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉE MOELLEUX AU CITRON RDG					

