



Menus du 1er septembre au 17 octobre 2025

Restaurant scolaire de Bois-En-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
BETTERAVE VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE		CONCOMBRES VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE HVE)
BOLOGNAISE	OMELETTE SAUCE AUX CHAMPIGNONS		POULET RÔTI AUX HERBES	DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON
TORTIS HVE	POMMES DE TERRE		POMMES DE TERRE PERSILLÉES	TOMATE PROVENÇALE
	PETIT POIS		CAROTTES BRAISÉES	RIZ BIO
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ		PÂTISSERIE	YAOURT NATURE

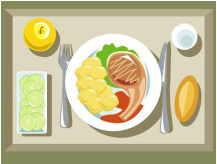
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
COLESLAW	SALADE DE MAÏS		SALADE DE TOMATE	SALADE DE COQUILLETES AU THON
SAUTÉ DE DINDE CITRON ET GINGEMBRE	OMELETTE AU FROMAGE		JAMBON BLANC	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE
PETITS POIS AUX JUS	TORTIS HVE		POMMES DE TERRE	PIPERADE
RIZ BIO MADRAS	RATATOUILLE		SALADE VERTE	SEMOULE HVE
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	YAOURT FERMIER SUCRÉ

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CAROTTES VINAIGRETTE		PASTÈQUE	FRIAND AU FROMAGE
SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE		LASAGNE TOMATE MOZZARELLA	POISSON PANÉ MSC
POÊLÉE DE COURGETTES	POMMES DE TERRE			ÉPINARDS À L'AIL
SEMOULE HVE	HARICOTS VERTS		SALADE	RIZ BIO
GOUDA	ILE FLOTTANTE DU CHEF		PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES		CÉLERI AUX POMMES	SALADE VERTE AU FROMAGE
SAUTÉ DE PORC AU CURRY	RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE		SAUCE FROMAGÈRE	RISOTTO POULET ET CHORIZO
POMME DE TERRE VAPEUR	SEMOULE HVE		PENNES HVE	
CAROTTES AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS MIMOLETTE		YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC AU FRUIT
YAOURT AROMATISÉ				

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
OEUF DUR MAYONNAISE	SAUCISSON À L'AIL		SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
HACHIS PARMENTIER A L'EGRENNE DE POIS	SAUTÉ DE POULET SAUCE AU CURRY		CARBONNADE FLAMANDE	CARBONARA DE SAUMON
	RIZ BIO PILAF		POMMES DE TERRE	COQUILLETES HVE
SALADE	FONDUE DE POIREAUX		CAROTTES	
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	TARTE AUX POMMES

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE		TABOULÉ (SEMOULE HVE)	POTAGE DE LÉGUMES
NORMANDIN DE VEAU	MIJOTÉ DE DINDE AUX ÉPICES		PIZZA TOMATES ET MOZZARELLA	POISSON PANÉ MSC
POMMES DE TERRE POÊLÉE DE COURGETTES ET AUBERGINES	TOMATES PROVENÇALES COQUILLETES HVE		SALADE VERTE	PURÉE DE POTIRON
BRIE	POT DE GLACE		FLAN NAPPÉ CAMEL	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	POTAGE DE CAROTTES A L'ORANGE RDG		CÉLERI VINAIGRETTE	POTAGE
OMELETTE	AIGUILLETTE DE POULET A LA CREME DE CIBOULETTE		SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
POTATOES	SEMOULE HVE		SPAGHETTIS SANGUINOLENTES	POMMES DE TERRE
CHOU FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	POTIMARRON RÔTI		CAROTTES	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉE
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL		ÎLES MAUDITES	MOELLEUX AU CITRON RDG

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.