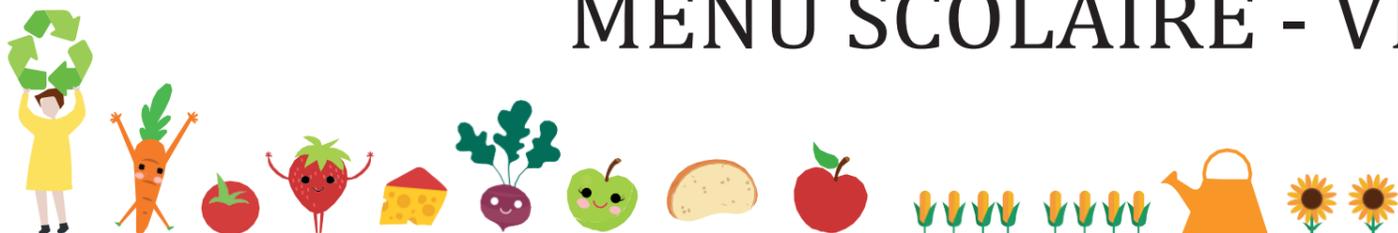


MENU SCOLAIRE - VILLE DE DUNKERQUE



Lundi 2 septembre Mardi 3 septembre Mercredi 4 septembre Jeudi 5 septembre Vendredi 6 septembre Lundi 30 septembre Mardi 1er octobre Mercredi 2 octobre Jeudi 3 octobre Vendredi 4 octobre

<p>Macédoine rémoulade Emincé de poulet Label Rouge sauce milanaise Végétarien : Galette de quinoa et légumes sauce tomate Pommes de terre rissolées et haricots verts Gouda Bio Compote de pommes Bio</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Melon Boulettes de céréales chèvre miel Bio Semoule Piperade Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette Paupiette de veau sauce printanière Végétarien : Palet végétal Haricots verts Pomme de terre Rôsti Mousse au chocolat au lait de coco</p>	<p>Tomates Bio vinaigrette Bœuf bourguignon Pâtes Végétarien : Gratin de pâtes aux légumes Petit fromage frais aromatisé Bio Gaufre liégeoise</p>	<p>Taboulé Filet de poisson frais sauce citron Végétarien : Roulé végétal Carottes et pommes de terre Bio Saint nectaire AOP Fruit de saison</p>	<p>Pizza au fromage et salade verte Jambon fumé Végétarien : Galette de légumes Pâtes locales Emmental râpé Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Omelette Bio sauce aux oignons Pommes de terre vapeur Edam Biscuit nappé chocolat</p>	<p>Filet de poulet sauce estragon Végétarien : Emincé végétal sauce estragon Salsifis et röstis Petit Bissezeelois Fruit de saison</p>	<p>Menu Bio</p> <p>Salade verte Lasagne au bœuf Bio Végétarien : Lasagne végétale aux lentilles Bio Petit fromage frais aromatisé Bio Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé Poisson pané aux céréales Végétarien : Tarte chèvre tomates Epinards à la crème Riz Bio Crème dessert au chocolat</p>
--	---	---	---	--	---	--	--	--	--

Lundi 9 septembre Mardi 10 septembre Mercredi 11 septembre Jeudi 12 septembre Vendredi 13 septembre Lundi 7 octobre Mardi 8 octobre Mercredi 9 octobre Jeudi 10 octobre Vendredi 11 octobre

<p>Menu Végétarien et Bio</p> <p>Carottes râpées Tarte au fromage Salade verte vinaigrette Gâteau au chocolat et crème anglaise</p>	<p>Pastèque Boulettes de bœuf sauce barbecue Végétarien : Falafels sauce barbecue Julienne de légumes Boulgour Bio Fromage à tartiner Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates Rôti de dinde sauce crémeuse et champignons Végétarien : Emincé de blé sauce crémeuse et champignons Coquillettes Chaource AOP Fruit de saison</p>	<p>Salade mimosa Filet de poisson frais doré au beurre Végétarien : Galette de quinoa Courgettes et pommes de terre Crème dessert vanille</p>	<p>Escalope viennoise Végétarien : Nuggets au fromage Epinards à la crème Riz Bio Camembert Fruit de saison</p>	<p>Salade Coleslaw Rôti de porc sauce mexicaine Végétarien : Galette végétale sauce mexicaine Riz Bio et haricots rouges à la tomate Cantal AOP Fruit de saison Bio</p>	<p>Paupiette de veau sauce au romarin Végétarien : Quenelle nature sauce romarin Purée de courgettes et pommes de terre Bio Mimolette Gâteau au chocolat maison</p>	<p>Salade maïs et poivrons Pâtes à la bolognaise Végétarien : Pâtes aux légumes et lentilles Emmental râpé Crème dessert vanille</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade de perles de pâtes Crêpe au fromage Trio de légumes Bio (carottes, brocolis, chou-fleur) Fromage frais sucré Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette Filet de poisson frais sauce aux poireaux Blé Végétarien : Blésotto aux poireaux Yaourt aux fruits Fruit de saison</p>
--	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Lundi 16 septembre Mardi 17 septembre Mercredi 18 septembre Jeudi 19 septembre Vendredi 20 septembre Lundi 14 octobre Mardi 15 octobre Mercredi 16 octobre Jeudi 17 octobre Vendredi 18 octobre

<p>Salade écolière (pdt, carottes, œuf, mayonnaise) Calamars à la romaine sauce gribiche Végétarien : Rings aux oignons sauce gribiche Haricots verts Riz Bio Petit fromage frais aromatisé Bio Fruit Bio</p>	<p>Melon Rôti de dinde froid mayonnaise Végétarien : Gratin de quenelles nature sauce aux oignons Pomme de terre façon sarladaise et demi-tomate provençale Crème dessert café</p>	<p>Céleri mayonnaise Emincé de porc sauce brune Flageolets aux carottes Végétarien : Risotto tomate et basilic Fromage fondu Biscuit</p>	<p>Accras de morue Végétarien : Beignets de chou-fleur Escalope de poulet sauce échalotes Végétarien : Roulé végétal sauce échalote Purée de pommes de terre Bio Carottes Tarte au flan maison</p>	<p>Menu Végétarien et Bio</p> <p>Salade de lentilles Omelette Pâtes et ratatouille Emmental râpé Fruit de saison</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette Sauté de porc sauce à l'italienne Végétarien : Roulé végétal et ketchup Coquillettes Bio Emmental râpé Raisin</p>	<p>Potage aux légumes Goulasch de bœuf à la hongroise Végétarien : Galette végétarienne sauce paprika Carottes et pommes de terre Bio Liégeois au chocolat</p>	<p>Céleri acidulé vinaigrette Filet de poisson frais sauce tomate et champignons Végétarien : Croustillant au fromage Pommes de terre vapeur Brocolis Compote de pommes maison</p>	<p>Carottes aux fruits de la passion Emincé de poulet Label Rouge Végétarien : Emincé végétal Semoule à l'oriental Chaource AOP Gâteau basque</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade de perles de pâtes et cubes de fromage grec Mafé de légumes Riz Bio Fruit de saison</p>
---	--	--	--	---	---	--	--	---	---

Lundi 23 septembre Mardi 24 septembre Mercredi 25 septembre Jeudi 26 septembre Vendredi 27 septembre

<p>Macédoine de légumes Daube de bœuf sauce provençale Pommes de terre cubes et poêlée de courgettes Végétarien : Gratin d'aubergines et courgettes à la tomate Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Bio Filet de poisson sauce créole Végétarien : Galette végétale sauce créole Riz aux petits légumes Cantal AOP Compote de pommes Bio</p>	<p>Salade verte Haché de veau sauce barbecue Végétarien : Palet végétal sauce barbecue Purée de pommes de terre et céleri Liégeois vanille</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Concombre cubes sauce aneth Croustillant au fromage Bâtonnières aux haricots plats (carottes, haricots plats beurre, courgettes) Petit fromage frais aromatisé Bio Eclair au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons Végé : Cake aux légumes Rôti de dinde sauce brune Végétarien : Nuggets de blé sauce brune Petits pois carottes Fromage blanc + sucre Fruits de saison</p>	<p>Nous privilégions l'approvisionnement local, la fourniture de légumes Bio avec des entreprises d'insertion et handicap, la commande de produits frais ...</p> <p><i>La direction de l'Enfance vous souhaite une belle rentrée pour l'année scolaire 2024/2025</i></p>				
---	---	--	--	---	--	--	--	--	--

Produit régional

Produit local

Produit fermier

Label Rouge

Produit issu de l'agriculture biologique

HVE : Haute Valeur Environnementale
AOP : Appellation d'Origine Protégée
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

www.ville-dunkerque.fr

Ces menus sont susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements