



MAIRIE DE DUCLAIR

AVRIL ET MAI 2025

lundi 21 avr.	mardi 22 avr.	mercredi 23 avr.	jeudi 24 avr.	vendredi 25 avr.
	Falafels sauce tomate  Riz Kiri  Compote de fruits du chef	Haricots rouges au maïs vinaig. Jambon braisé sauce charcutière  Filet de lieu MSC Purée de pommes de terre Fromage blanc nature	Bœuf façon bourguignon Feuilleté au fromage du chef Haricots verts aux oignons Emmental  Finger au chocolat au lait et confiture à l'abricot du chef	Concombre vinaigrette  Filet de hoki MSC sauce dieppoise idem Semoule HVE Fruit de saison
lundi 28 avr.	mardi 29 avr.	mercredi 30 avr.	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
Rougail de saucisses fumées Quiche au chèvre Lentilles vertes Yaourt nature Fruit de saison	Radis Mac'and'cheese au cheddar  Salade verte Ile flottante du chef	Pâté de campagne - cornichons (Rillettes de colin MSC)  Pilons de poulet rôti marinés Crêpe aux champignons du chef Gratin de choux-fleurs et pommes de terre Compote pommes bananes		Colin MSC pané idem Riz St Moret  Fruit de saison
lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
Pasta party Bolognaise Bolognaise de légumes et pois chiches Tortis Emmental  Yaourt nature LOCAL	Friand au fromage Omelette nature  Pommes de terre sautées, Courgettes aux oignons Fruit de saison	Salade verte au surimi Sauté de porc aux carottes et au thym Filet de cabillaud MSC Semoule HVE Abricots au sirop		Dos de colin MSC idem Purée de carottes Vache picon  Liégeois chocolat
lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Chiffonnade de batavia au maïs vinaigrette Sauté de poulet au curry Farfalles aux épinards et ricotta Haricots verts Riz au lait	Jambon braisé Filet de hoki MSC Frites Édam  Fruit de saison	Taboulé de printemps Steak haché de boeuf Pavé fromager Petits pois et carottes Poire au caramel	Concombres vinaigrette Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP  Tortis Clafoutis aux abricots du chef	Filet de colin MSC sauce à la crème idem Boulgour Yaourt nature BIO Fruit de saison
lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
Saucisson à l'ail - cornichons  (carottes râpées à la vinaigrette) Escalope de dinde sauce à la crème Quenelles gratinées au cheddar Ratatouille du chef Fruit de saison	Paella végétarienne Riz créole Emmental  Crème dessert vanille	Tomates mozzarella,  huile d'olive et basilic Saucisses de Strasbourg Filet de lieu MSC Potatoes au paprika Fruit de saison	Sauté de bœuf aux carottes sauce aux olives Falafels du chef Haricots beurre persillés Édam  Crumble aux fruits des bois	Bâtonnets de concombres sauce fromage blanc ciboulette Carbonara de saumon Coquillettes HVE Fruit de saison
lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Pilons de poulet texane Filet de merlu MSC Frites Cantal AOP  Fruit de saison	Salade de pâtes Jambon braisé Galette végétarienne aux pois chiches Haricots verts braisés Crème aux œufs du chef	Concombres Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC Fruit de saison		