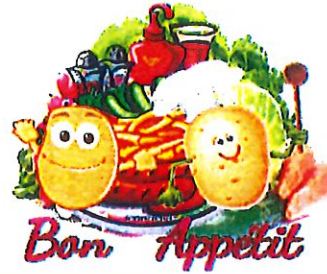




Lalaut
Traiteur
2 Chemin Marbeix
Tél : 03 27 61 50 02
www.traiteur-lalaut.com
59440 Doulogne Sur Helpe
contact@traiteur-lalaut.com


















Menus Restauration Scolaire



Lundi 06 Mai 2024	Mardi 07 Mai 2024 végétarien	Mercredi 08 Mai 2024	Jeudi 09 Mai 2024	Vendredi 10 Mai 2024
Velouté de légumes				
Raviolis gratinés	Omelette, sauce ciboulette			
Sans viande : Raviolis végétariens	Pommes de terre fondantes haricots verts <small>ÉLIGIBLE LOI ÉGALIM</small>			
	St Nectaire			
Flan nappé au caramel	Fruit frais			

Lundi 13 Mai 2024	Mardi 14 Mai 2024 végétarien	Jeudi 16 Mai 2024	Vendredi 17 Mai 2024
	Pommes de terre en vinaigrette	Flamiche au maroilles	Feuilleté au fromage
Émincé de poulet, sauce au curry	Pané blé, épinard et fromage, sauce tomate	Jambon blanc mayonnaise	Filet de poisson sauce dijonnaise
Riz, carottes	Semoule, gratin de courgettes	Salade de pâtes "torti" carottes râpées	Purée, épinards à la crème <small>ÉLIGIBLE LOI ÉGALIM</small>
Sans viande : Riz, carottes et pois chiches		Sans porc et sans viande : Œufs durs	
Brie			
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Pêches au sirop	Crème vanille

Lundi 20 Mai 2024	Mardi 21 Mai 2024 végétarien		Jeudi 23 Mai 2024	Vendredi 24 Mai 2024
	Salade de tomates mozzarella		Haricots verts en vinaigrette	Crêpe aux champignons
	Quiche aux légumes "courgettes, carottes" 		Sauté de porc, sauce charcutière 	Filet de poisson, sauce basquaise 
	Salade verte, vinaigrette 		Pâtes "macaroni" 	Semoule, piperade
			Sans porc : Sauté de poulet Sans viande : Sauce napolitaine	
	Semoule au lait 		Duo de choux "choco-vanille"	Fromage blanc fruité 

Lundi 27 Mai 2024	Mardi 28 Mai 2024 végétarien		Jeudi 30 Mai 2024	Vendredi 31 Mai 2024
Radis, beurre	Quiche aux oignons		Charcuterie, beurre	
 Steak haché, sauce tomate	Cordon bleu végétarien, sauce andalouse		Sans porc et sans viande : Crêpe au fromage	Carbonade flamande et sa sauce
Pâtes "papillon"  fromage râpé	Frites ou Pommes de terre rôtis		Filet de poisson  sauce dieppoise	Purée de pommes de terre, brocolis cuisinés 
Sans viande : Croustillant fromager			Pomme de terre au four, courgettes cuisinées	Sans viande : Parmentier de lentilles sur purée
Yaourt aromatisé 	Melon		Compote 	Edam 
				Glace ou Tiramisu















Lundi 03 Jun 2024	Mardi 04 Jun 2024 végétarien	Jeudi 06 Jun 2024	Vendredi 07 Jun 2024
Carottes râpées	Flamiche au maroilles	Melon	Salade de pâtes "farfalle"
Paupiette de volaille, sauce crème	Timbale de poisson	Saucisse aux herbes, sauce brune	Poulet rôti froid, sauce barbecue
Pommes de terre sautées, haricots verts	Riz, julienne de légumes	Pommes de terre grenailles, Choux-fleurs cuisinés	Taboulé, tomates en vinaigrette
Sans viande : Omelette		Sans porc : Poisson pané Sans viande : Boulette de soja	Sans viande : Taboulé végétarien
Fruit frais de saison	Salade de fruits	Madeleine	Yaourt fermier

Thème : Espagne

Lundi 10 Jun 2024	Mardi 11 Jun 2024 végétarien	Jeudi 13 Jun 2024	Vendredi 14 Jun 2024
Quiche aux légumes	Concombres à la crème	Beignets de calamars, sauce tartare	Dés de pêches et thon
Pâtes "torti" sauce bolognaise	Bouchées de blé, tomate et mozzarella, mayonnaise	Poisson pané, sauce andalouse	Escalope de poulet, sauce crème
Copeaux de parmesan	Purée de carottes	Riz façon paëlla	Pommes de terre dauphines, haricots beurre
Sans viande : Sauce napolitaine			Sans viande : Croustillant fromager
Compote	Tarte au sucre	Pastèque	Glace ou Eclair à la vanille



Lundi 17 Jun 2024	Mardi 18 Jun 2024 végétarien		Jeudi 20 Jun 2024	Vendredi 21 Jun 2024
Charcuterie, cornichon Sans porc et sans viande : Feuilleté	Melon		Tomates en vinaigrette	
Sauté de bœuf à la provençale	Pâtes "macaroni"  sauce aux 3 fromages		Rôti de porc froid, mayonnaise	Filet de poisson  sauce basquaise
Semoule, ratatouille	Fromage râpé		Salade de pommes de terre en vinaigrette	Blé, poivrons
Sans viande : Omelette			Sans viande : Salade de pommes de terre et haricots rouges	
				Maroilles 
Purée de fruits 	Crème dessert chocolat 		Beignet au fruit	Fruit de saison

Lundi 24 Jun 2024	Mardi 25 Jun 2024 végétarien		Jeudi 27 Jun 2024	Vendredi 28 Jun 2024
Macédoine de légumes	Carottes râpées 		Pizza "tomates et poivrons" 	
Lasagnes de bœuf	Salade de riz au thon, tomates et maïs		Filet de poisson  sauce beurre blanc	Chipolatas, sauce brune 
Sans viande : Lasagnes de légumes			Crozets gratinés	Pommes de terre fondantes lentilles cuisinées
				Sans porc : Steak haché Sans viande : Poêlée de lentilles gourmande
Liégeois à la vanille 	Moelleux		Fruit frais de saison	Emmental 
				Fromage blanc 



Lundi 01 Juillet 2024	Mardi 02 Juillet 2024 végétarien		Jeudi 04 Juillet 2024	Vendredi 05 Juillet 2024
Flamiche au maroilles	Tarte fine à la tomate		Melon	
Tomate farcie	Taboulé aux légumes		Hamburger, ketchup	Salade piémontaise au poulet
Riz, sauce tomate			Frites ou pomme de terre sautées	
Sans porc et sans viande : Tomate farcie végétarienne			Sans viande : Hamburger végétarien	Sans viande : Salade piémontaise aux légumes
	Camembert			Tome régionale
Pastèque	Donuts		Glace ou Liégeois au chocolat	Fruit de saison

Toutes nos sauces sont faites Maison - Nos boulangeries sont locales

Nous cherchons à mettre des fruits français mis en production suivant les saisons

Les menus ne sont pas contractuels – Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des cours et des approvisionnements - Vu par NutriServices

* Suite à l'application du texte de loi EGALIM, veuillez trouver un menu végétarien par semaine

