









MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Radis	Terrine de campagne		Salade de betterave, maïs, et œuf	Tomate entière
					
PLAT	Beignets de calamar Mayonnaise	Salade piémontaise sans porc (plat complet)	Cœur de colin à la provençale	Poisson pané	Torsades au thon (plat complet)
	Coquillettes			Pommes vapeur	Lentilles cuisinées
GARNITURE					
			Fondu Président		Petit Fruité BIO
LAITAGE					
DESSERT	Gélifié caramel	Mousse au chocolat	Gâteau du chef aux pralines roses	Fruit 	Tranche de quatre-quarts
					



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux












Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Carottes râpées			Salade verte	Tomate entière
PLAT	Emincé de volaille à l'indienne	Rôti de porc local au jus*	Accras de morue Sauce Tartare	 Pasta e lenticchie (plat complet végétal de pâtes aux lentilles façon bolognaise)	 Moules à la crème
	 Chou-fleur béchamel	Riz	Pommes vapeur		Pommes rissolées
GARNITURE	Semoule	Courgettes BIO			
LAITAGE		 Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé		
					
DESSERT	Yaourt aromatisé	Petit beignet pomme	Flan	Gâteau au chocolat du chef	Yaourt aromatisé framboise en seau Ferme du vieux puits
					



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VE
ENTREES	Carottes râpées vinaigrette	Pastèque, sous réserve		Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Salade Jaune (pâtes, œuf, maïs)
PLAT	Raviolis (plat complet)	Tarte aux poireaux	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Croque-monsieur*	Timbale de colin crème de cumin
GARNITURE		Pommes vapeur 		Salade verte	Dés de carottes oranges et jaunes Riz coloré à l'espagnole
LAITAGE	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré 		
DESSERT	Madeleine	Mousse au chocolat	Tranche de quatre-quarts	Fruit (fraises sous réserve)	Gâteau du chef au citron



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





24 juin

au

28 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Tomate et salade

Melon

Concombres
vinaigrette



Tomate entière

PLAT

Viande de dinde
pour kebab

Beignets de chou-
fleur


 Rôti de porc froid
local*

Brandade de
poisson
(plat complet)



Jambon blanc*

GARNITURE

Pain pita et
mayonnaise

Purée de carotte

Chips

Chips

LAITAGE

Camembert

Yaourt sucré BIO



DESSERT

Yaourt sucré



Gâteau basque

Fruit

Donut



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newrest
restauration

1 juillet



au

5 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Saucisson à l'ail

Betteraves BIO
vinaigrette



Salade Coleslaw
(carottes et chou
blanc
mayonnaise)

Melon

PLAT

Œufs durs
mayonnaise

Salade de blé
(plat complet
végétal)



Emincé de volaille
à l'indienne

Cheeseburger

Poisson pané

GARNITURE

Epinards

Coquillettes

Frites

Chips

Purée

LAITAGE

Camembert

Petit suisse sucré

DESSERT

Coupelle Pomme

Mousse au
chocolat

Madeleine

Mini brownie



Gâteau au yaourt
du chef



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

