



MIDI


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Tomate	Terrine de campagne* (à couper par vos soins)		 Salade de betterave, maïs, et œuf	Pastèque (à couper par vos soins)
PLAT	Beignets de calamars mayonnaise	Cordon bleu de volaille		Poisson pané	Colin meunière
GARNITURE	Pommes rissolées	Purée		Carottes	Riz
LAITAGE	Edam à la coupe	Coulommiers		Petit moulé nature	Fondu Président
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat		Fruit	Coupelle pomme



Végétarien



Cuisiné par nos soins










Les produits locaux

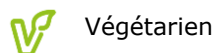


Les Produits biologiques





	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	 Carottes râpées 	Terrine de saumon			Betteraves vinaigrette	Macédoine mayonnaise
<b>PLAT</b>	 Rôti de dinde sauce tomate basilic	 Boulettes de bœuf aux légumes			 Pasta e lenticchie (plat complet)  végétal de pâtes aux lentilles façon	 Rôti de porc local*
<b>GARNITURE</b>	Julienne de légumes	Semoule				Pommes rissolées
<b>LAITAGE</b>	Edam à la coupe	Yaourt sucré			Petit moulé ail et fines herbes	Camembert
<b>DESSERT</b>	Yaourt aromatisé	Madeleine			Coupelle pomme fraise	Gâteau maison au chocolat



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
<b>ENTREES</b>	 Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre)	Pastèque (à couper par vos soins)		 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	<b>Tomate et salade (en vrac à préparer pour)</b>
<b>PLAT</b>	 Timbale de colin à la tomate	Crêpe au fromage (plat)		 Rôti de bœuf	<b>Viande de dinde pour kebab</b>
<b>GARNITURE</b>	Carottes	Purée de carottes		Julienne de légumes	<b>Pain pita et mayonnaise</b>
		 Pommes vapeur		Macaroni	
<b>LAITAGE</b>	Camembert	Gouda à la coupe		Petit suisse aromatisé	
<b>DESSERT</b>	Fruit	Mousse au chocolat		Fruit	 yaourt nature sucre BIO de la laiterie Brin d'herbe



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !











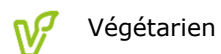
26 juin

au

30 juin

**RESTAURANT SCOLAIRE**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Pastèque (à couper par vos soins)	 Céleri râpé sauce rose		 Salade de pâtes au thon	Tomate croc'sel
<b>PLAT</b>	  Salade piémontaise sans porc (plat complet)	Raviolis (plat complet)		  Sauté de porc à l'ancienne*	Jambon blanc*
<b>GARNITURE</b>				Carottes	Purée
<b>LAITAGE</b>	Camembert	Petit suisse aromatisé		Emmental à la coupe	Petit moulé nature
<b>DESSERT</b>	Gélifié chocolat	Coupelle pomme		Fruit	Crêpe Bretonne



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine  
newrest  
restauration

3 juillet



au

7 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Saucisson à l'ail\*

Salade Coleslaw  
(carottes et chou  
blanc)

Friand au fromage



Carottes râpées

PLAT

Feuilleté au  
saumon



Cheeseburger

Cordon bleu de  
volaille



Rôti de porc\* local

GARNITURE

Epinards

Frites

Farfalle

Chips

Pommes vapeur

LAITAGE

Edam à la coupe

Camembert

Vache Picon

DESSERT

Yaourt aromatisé

Mini brownie

Gâteau au yaourt  
maison

Madeleine marbrée



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

