






MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Betteraves vinaigrette		Friand au fromage	 Salade jaune (tortis, œuf, maïs, mayonnaise)
PLAT		Cordon bleu de volaille		 Couscous aux boulettes d'agneau	 Rôti de dinde sauce curry
GARNITURE		Purée			Carottes
		Haricots verts			Riz
LAITAGE		Crème de gruyère		Camembert	Emmental à la coupe
DESSERT		Flan nappé caramel		Coupelle pomme	Tartelette pomme cannelle



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux










Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		 Salade de pomme de terre, maïs, concombre 		 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Pastèque (à couper par vos soins)
PLAT		 Paupiette de veau sauce tomate		Jambon blanc*	 Saucisse de Francfort*, local
GARNITURE		 Courgettes à la tomate Boulgour		Torti	 Lentilles cuisinées (Ferme du Coudroy)
LAITAGE		Yaourt sucré		Edam à la coupe	Petit suisse aromatisé
DESSERT		Fruit		Mousse au chocolat	Tranche de quatre quarts





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Carottes râpées	 Pâté de campagne local* (à couper par vos soins)			
PLAT	Cordon bleu de volaille	Feuilleté au saumon			
GARNITURE	 Haricots beurre à la tomate	 Pommes vapeur			
		Carottes			
LAITAGE	Camembert	Yaourt sucré			
DESSERT	Yaourt aromatisé	Biscuit fourré abricot			



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MEXICO

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Macédoine
Mayonnaise

Saucisson à l'ail*

 **Salade tomate,
maïs et avocat**


Pastèque
(à couper par vos
soins)

PLAT

Saucisse fumée*

Rôti de porc froid,
local*

 **Emincé de bœuf
sauce
Mexicaine**

 Torsades au thon
(plat complet)

GARNITURE

 Pommes vapeur

Haricots verts

Riz

Torti

Ratatouille

LAITAGE

Petit moulé ail et
fines herbes

Edam à la coupe


Vache picon

DESSERT

Yaourt aromatisé

Tranche de quatre
quarts

 **Entremets
vanille**

 Yaourt abricot de la
Ferme du Coudroy
(en seau)

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newrest
restauration

29 mai



au

2 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI


MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

ENTREES


 Carottes râpées
au maïs


Pâté de foie* (à
couper par vos
soins)

 Melon
(à couper par vos
soins)

PLAT

Poisson pané

 Emincé de volaille
au paprika

 Chipolatas locales*

GARNITURE

Purée

Courgettes

Brocolis

Blé  Pommes vapeur


LAITAGE

Fondu président

Emmental à la coupe


DESSERT


Flan nappé
caramel


 Fromage blanc
sucré de la Ferme
de la Chapelle
Brestot

Coupelle pomme
abricot

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

