





MIDI

LUNDI 09

MARDI 10

JEUDI 12

VENDREDI 13

	LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
ENTREES			 Potage aux légumes	Crêpe au fromage
PLAT	Accras de morue mayonnaise	Cordon bleu de volaille	Emincé de bœuf aux carottes	Paupiette de dinde aux champignons
GARNITURE			 Pommes rissolées	Riz
	Coquillettes	Semoule		
LAITAGE	Fondu Président	Petit suisse sucré		
DESSERT	Gélifié chocolat	Fruit	Yaourt aux fruits	Tranche de quatre- quarts



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI 16

MARDI 17

JEUDI 19

VENDREDI 20

ENTREES


Potage maison

Terrine de campagne

PLAT



Boulettes à l'agneau sauce barbecue

 Hachis parmentier (plat complet)

Cordon bleu de volaille

Colin meunière

GARNITURE

Pommes rissolées

Purée de carottes



Chou-fleur béchamel

LAITAGE

Petit moulé nature

Gouda à la coupe

DESSERT

Fruit



Yaourt nature BIO de la Laiterie Brin d'Herbe

Biscuit fourré fraise

Coupelle pomme



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI 23



LIMA / PEROU

JEUDI 26

VENDREDI 27

ENTREES


Saucisson à l'ail


 **Ocopa**
(salade de pommes
de terre, sauce
fromage blanc
épicé)



 Potage
aux légumes

PLAT

 Beignets de
légumes

 **Aji de gallina**
(émincé de
poulet à la crème
de poivrons)

 Rôti de porc
sauce provençale*

 Brandade de poisson
(plat complet)

GARNITURE

Carottes bâtonnet
à la crème

Riz

Coquillettes

LAITAGE

Yaourt sucré

DESSERT

Madeleine

**Churros fourré
cacao**

Mousse au
chocolat

 Gâteau
au yaourt

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeline
newrest
restaurant

30 janvier



au

3 février

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI 30

MARDI 31

MERCREDI

CHANDELEUR

JEUDI 02

ENTREES



Potage Crécy



Salade de blé
estivale

PLAT



Beignets de
calamars
sauce tartare



Paupiette de veau
sauce tomate

Crêpe jambon/
fromage*

Jambon blanc

GARNITURE

Riz

Pommes vapeur



Lentilles maison

Pommes rissolées

LAITAGE

Petit suisse
aromatisé

Confiture de
fraise

DESSERT

Biscuit fourré
fraise

Ananas au sirop
(livré en boîte)

Crêpe bretonne
(crêperie Colas)

Fromage fondu et
coupelle pomme



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques








MIDI

LUNDI 06

MARDI 07

MARRAKECH

VENDREDI 10

	LUNDI 06	MARDI 07	MARRAKECH	VENDREDI 10
ENTREES		Paté de foie		 Potage maison
PLAT	Nuggets de poulet	 Hachis parmentier (plat complet)	 Tajine de boulettes à l'agneau	Nems
GARNITURE	Haricots verts		Semoule	Pommes rissolées
LAITAGE	Petit moulé nature		Camembert	
DESSERT	Crème dessert caramel	Mousse au chocolat	 Moelleux maison aux amandes	Gélifié Chocolat