



MIDI

LUNDI 09

MARDI 10

JEUDI 12

VENDREDI 13

ENTREES

Taboulé oriental



Salade de riz,
maïs, gouda



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

Coquillettes

Semoule



Pommes rissolées

Riz

LAITAGE

Fondu Président

Petit suisse sucré

Coulommiers

Petit suisse
aromatisé

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	 Salade de boulgour et betteraves aux	 Carottes râpées
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	Camembert		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 !





23 janvier

au

27 janvier

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI 23

LIMA / PEROU

JEUDI 26

VENDREDI 27

ENTREES


Saucisson à l'ail



Ucopa
 (salade de pommes
 de terre, sauce
 fromage blanc
 épicé)



 Potage
 aux légumes


Taboulé oriental

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

Edam à la coupe

Petit moulé nature


 Neufchâtel AOP
 au lait cru

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 03

ENTREES



Salade de riz



Potage Crécy

Crêpe aux
champignons



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

Camembert

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

MARRAKECH







MIDI

LUNDI 06

MARDI 07

VENDREDI 10



	LUNDI 06	MARDI 07		VENDREDI 10
ENTREES	 Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)	Paté de foie	 Carottes râpées aux raisins	 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	Gouda à la coupe	Camembert	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Crème dessert caramel	Mousse au chocolat	 Moelleux maison aux amandes	Gélifié Chocolat