



MIDI

LUNDI 27

MARDI 28

JEUDI 02

VENDREDI 03

	LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 02	VENDREDI 03
ENTREES			Pâté de foie	Friand au fromage
PLAT	Paupiette de veau sauce tomate et champignons	Beignets de calamars sauce tartare	Boulettes végétales à l'indienne	Poisson pané
GARNITURE	Pommes rissolées	Purée	Semoule	Coquillettes
LAITAGE	Petit suisse sucré	Petit moulé nature		
DESSERT	Madeleine	Coupelle pomme	Mousse au chocolat	Fruit



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI 06

MARDI 07

JEUDI 09

VENDREDI 10

ENTREES

Salade de pâtes au surimi

Pâté de foie local*



PLAT


 Emincé de volaille méridional (mélange de petits légumes)

Beignets de légumes

Colin meunière

Rôti de bœuf

GARNITURE

Riz

Torti

Pommes rissolées

Lentilles cuisinées

LAITAGE


Gouda à la coupe

Camembert

DESSERT

Crème dessert chocolat

Fruit


 Gâteau au yaourt


 Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





HANOI /
VIETNAM

MIDI

LUNDI 13

MARDI 14

JEUDI 16

ENTREES

Saucisson à l'ail

Macédoine
mayonnaise



Soupe asiatique

PLAT

Rôti de dinde

Cordon bleu de
volaille



Paupiette de dinde
aux champignons



Emincé de bœuf
soja gingembre

GARNITURE

Macaroni

Purée

Courgettes

Riz

LAITAGE

Yaourt sucré

DESSERT

Biscuit fourré
abricot

Tranche de quatre-
quarts

Coupelle pomme
banane



Yaourt noix de
coco enseau de la
ferme du Coudroy



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
ENTREES	Terrine de campagne	Betteraves vinaigrette		Pâté de foie
PLAT	Cordon de volaille	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Quiche lorraine	Poisson pané
GARNITURE	Haricots verts		Coquillettes	Carottes
LAITAGE			Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Coupelle pomme	Biscuit fourré fraise	Fruit	Madeleine

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newrest
restaurant

27 mars



au

31 mars

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI 27

MARDI 28

JEUDI 30

VENDREDI 31

ENTREES

Friand au fromage

Saucisson à l'ail

PLAT

Nuggets de poulet

Croque-monsieur*



Torsades au thon



Cœur de colin à la
crème de curry

GARNITURE

Pommes sautées

Pommes vapeur

Mélange de
légumes

LAITAGE

Petit suisse sucré

Gouda à la coupe

DESSERT

Coupelle pomme

Liégeois vanille

Donut



Gâteau aux fruits
rouges



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



MIDI

LUNDI 03

MARDI 04

JEUDI 06

VENDREDI 07

ENTREES

Taboulé oriental

Terrine de
campagne


Beignets d'oignons

 Lentilles vinaigrette

PLAT

Emincé de volaille
à la méridionale

Colin meunière

 Boulettes d'agneau
à la coriandre

Beignets de calamars

GARNITURE

Macaronis

Pommes rissolées

Purée de carottes

LAITAGE

Yaourt sucré BIO
de la laiterie Brin
d'herbe

Petit suisse sucré

Emmental

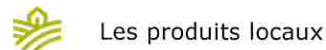
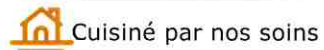
Flan nappé caramel

DESSERT

Fruit

Gâteau basque

Madeleine marbrée



Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI 11

JEUDI 13

VENDREDI 14

ENTREES

Tomate

Pommes de terre
vinaigrette

Pizza au fromage

PLAT

Raviolis

Gratin de chou-
fleur au jambon*
(plat complet)

Cordon bleu de
volaille

GARNITURE

Pommes sautées

Penne

LAITAGE

Petit moulé ail et
fines herbes

Petit suisse
aromatisé

Petit suisse sucré

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit

Gâteau au citron



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

