



MIDI	LUNDI	MARDI 02	JEUDI 04	VENDREDI 05
ENTREES			Tomates et concombres en dés	
PLAT		Cordon bleu de volaille	 Couscous aux boulettes d'agneau	Poisson pané
GARNITURE		Purée		Riz
LAITAGE		Crème de gruyère		Petit suisse sucré
DESSERT		Yaourt aromatisé	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 09	JEUDI 11	VENDREDI 12
ENTREES		Pâté de foie		Pastèque (à couper par vos soins)
PLAT		 Paupiette de veau sauce tomate	Jambon blanc	 Saucisse de Francfort
GARNITURE		Pommes vapeur	Torti	 Lentilles cuisinées (Ferme du Coudroy)
LAITAGE				
DESSERT		Fruit	Mousse au chocolat	Tranche de quatre quarts



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI 15

MARDI 16

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Tomate
vinaigrette

PLAT

 Torsades aux
 légumes
 provençaux et

Feuilleté au
saumon

GARNITURE

Pommes vapeur

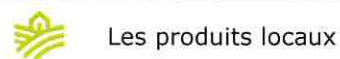
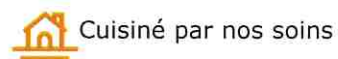
LAITAGE

Camembert

DESSERT

Coupelle
Pomme Fraise

Biscuit fourré
abricot



Nous te souhaitons un bon appétit !





MEXICO

MIDI

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES


Saucisson à l'ail

 **Salade tomate,
maïs et avocat**


Pastèque

PLAT

Saucisse fumée

 **Rôti de porc froid,
local***

 **Emincé de bœuf
sauce
Mexicaine**

 **Torsades au thon
(plat complet)**

GARNITURE

Ratatouille

Farfalle

Purée

Torta

LAITAGE

Petit suisse sucré

Petit moulé nature

DESSERT

Madeleine

Mousse au
chocolat

 **Entremets
vanille**

Fruit

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newrest
éducation

29 mai



au

2 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI 30

JEUDI 01

VENDREDI 02


ENTREES

Tomate

Melon
(à couper par vos
soins)

PLAT

Accras de morue

 Enincé de volaille
au paprika

Timbale de colin à la
crème de curry

GARNITURE

Blé

Carottes

Purée

LAITAGE

Camembert


DESSERT


Yaourt aromatisé

Fruit

Coupelle pomme
abricot

 Végétarien

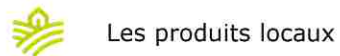
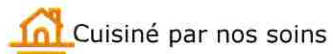
 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques



MIDI	LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
ENTREES	Crêpe au fromage			Pastèque (à couper par vos soins)
PLAT	Nuggets de poulet	Cordon bleu de volaille	Feuilleté au saumon	Boulettes de bœuf à la provençale
GARNITURE	Pommes rissolées	Purée	Salade verte	Riz
LAITAGE		Petit suisse sucré	Camembert	
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Tranche de quatre-quarts



Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
ENTREES		Terrine de saumon		 Chou-fleur sauce cocktail
PLAT	 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
GARNITURE	Julienne de légumes	Semoule		Pommes rissolées
LAITAGE	Yaourt aromatisé		Carré de l'Est	
DESSERT	Biscuit fourré fraise	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 !





ATHENES

MIDI

LUNDI 19

MARDI 20

JEUDI 22

	LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	ATHENES
ENTREES	Pâté de foie		Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Tomate et salade (en vrac à préparer pour
PLAT	 Timbale de colin à la tomate	Crêpe au fromage	Rôti de bœuf	Viande de dinde pour kebab
GARNITURE	Pommes vapeur	Purée de carottes	Macaroni	Pain pita et mayonnaise
LAITAGE		Petit suisse aromatisé		Camembert
DESSERT	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Fruit	 Compote de pomme



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux









Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
ENTREES	Pastèque (à couper par vos soins)		 Concombres vinaigrette	
PLAT	  Salade normande sans porc (plat complet)	Raviolis (plat complet)	 Brandade de poisson (plat complet)	 Jambon blanc*
GARNITURE				Chips
LAITAGE		Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré
DESSERT	Gélifié chocolat	Madeleine	Fruit	Crêpe Bretonne

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newrest
restaurant

3 juillet



au

7 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI 03

MARDI 04

JEUDI 06

VENDREDI 07

ENTREES

Saucisson à l'ail

Salade Coleslaw
(carottes et chou
blanc)



Betteraves
vinaigrette

Pâté de foie

PLAT

Œuf dur
mayonnaise

Cheeseburger



Beignets de
calamars sauce
cocktail



Rôti de porc* local

GARNITURE

Purée

Frites

Chips

Farfalle

LAITAGE

DESSERT

Yaourt aromatisé

Mini brownie

Gâteau au yaourt
maison



Madeleine marbrée



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques