



MIDI	LUNDI 04	MARDI 05	JEUDI 07	VENDREDI
ENTREES		Radis		Saucisson à l'ail *
PLAT	Nuggets de poulet	Feuilleté au chèvre	 Rôti de porc au jus (local)*	Cordon bleu de volaille
GARNITURE	Coquillettes	Mélange oriental	 Lentilles cuisinées	Purée
LAITAGE	Petit suisse aromatisé		Petit moulé nature	
DESSERT	Tranche de quatre-quarts	Yaourt aromatisé	Tarte framboise	Madeleine



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
ENTREES		 Salade de concombres et tomates en dés		Pâté de foie
PLAT	 Saucisse de Francfort* (local)	Rôti de bœuf	Jambon blanc	 Paupiette de veau sauce dijonnaise
GARNITURE	 Purée de carottes au cumin	 Chou-fleur béchamel	Purée	Riz
LAITAGE	Mimolette à la coupe	Yaourt abricot Ferme du Coudroy	Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Pêche au sirop (livées en boîte)		 Gâteau au yaourt du chef	Fruit



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
ENTREES				Terrine de campagne
PLAT	Beignets de chou-fleur	Macaroni à la volaille et sauce tomate 	 Rôti de porc sauce dijonnaise*	Colin meunière
GARNITURE	 Pommes vapeur		Haricots verts	Purée
LAITAGE	Coulommiers	Emmental à la coupe	Fromy	
DESSERT	Coupelle pomme	Mousse au chocolat	Coupelle pomme fraise	 Gâteau yaourt au citron



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



MIDI	LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
ENTREES	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	Salade de pâtes au surimi 		
PLAT	 Rôti de dinde sauce tomate et basilic	Poisson pané	 Cœur de colin sauce bonne femme	Emincé de bœuf façon fajitas 
GARNITURE	Blé	Julienne de légumes	Coquillettes	Riz
LAITAGE			Yaourt sucré	Edam à la coupe
DESSERT	Mousse au chocolat	Madeleine marbrée chocolat	Gâteau basque	Gélifié chocolat



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



MIDI	LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
ENTREES				
PLAT	 Boulettes végétales à l'indienne	 Paupiette de veau à l'ancienne	Cordon bleu de volaille	Accras de morue mayonnaise
GARNITURE	Semoule	Boulgour	Riz	Pommes vapeur
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit	Coupelle pomme	Madeleine	Fruit

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
ENTREES	Saucisson à l'ail	Potage à la tomate	 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	
PLAT	Beignets de calamars	Rôti de boeuf	 Rôti de porc aux pruneaux	Moules à la crème
GARNITURE	Macaronis	Haricots verts	 Riz semi complet BIO	Frites
LAITAGE				Emmental à la coupe
DESSERT	Gélifié vanille	Fruit	 Gâteau au chocolat du chef	Coupelle pomme



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		Pâté de foie	Friand au fromage
PLAT	Nuggets de poulet	 Emincé de poulet aux poireaux	 Gratin de chou- fleur au jambon*	 Cœur de colin à la crème de curry
GARNITURE	Purée	Boulgour		 Blé
LAITAGE		Petit suisse aromatisé		
DESSERT	Mousse au chocolat	Biscuits petit beurre	Fruit	Coupelle pomme



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

