



MIDI

LUNDI 06

MARDI 07

JEUDI 09

VENDREDI 10

	LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
ENTREES	 Potage maison	Macédoine mayonnaise	Terrine de campagne	 Rillettes de sardines
PLAT	Omelette	Beignets de calamars	 Cœur de colin crème de curry	 Emincé de porc aux champignons noirs*
GARNITURE	Coquillettes	Purée	Pommes vapeur	 Riz noir complet BIO
LAITAGE	Coulommiers	Yaourt sucré	Emmental à la coupe	Petit suisse sucré
DESSERT	Biscuit fourré abricot	Flan nappé caramel	Fruit	 Gâteau du chef au pavot



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
ENTREES	Saucisson à l'ail*	Lentilles vinaigrette	Salade verte	Salade de boulgour au surimi 
PLAT	 Blanquette de volaille à l'ancienne	 Torti a l'espagnole (torti tricolores, petits pois, tomate, poivrons)	  Tartiflette* (plat complet)	Emincé de poulet au paprika
GARNITURE	Riz			 Pommes vapeur
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Edam à la coupe		Confiture
DESSERT	Madeleine	Fruit	 Yaourt à l'abricot de la ferme du Coudroy	Tranche de quatre-quarts



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	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	 Salade de pommes de terre, pois chiches, betteraves	Potage à la tomate	 Crêpe au fromage
PLAT	 Brandade de poisson (plat complet)	 Rôti de porc *sauce brune 	Rôti de bœuf	Haché de veau
GARNITURE		Haricots verts	Macaroni	Brocolis béchamel
LAITAGE	Mimolette à la coupe	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est
DESSERT	Mousse au chocolat	Madeleine	Fruit	 Gâteau au chocolat du chef



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 01
ENTREES	Carottes râpées  à l'orange	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes multicolores  (torti, maïs, tomate)	Terrine de campagne* (à couper par vos soins)
PLAT	Paupiette de veau sauce tomate	 Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)	Croquettes de maïs	Fishburger
 GARNITURE	Riz	 Pommes de terre	Lentilles cuisinées	Frites
LAITAGE	Compote pomme&abricot	Petit suisse aromatisé	Camembert	
DESSERT	Petit beurre	Fruit	Gélifié chocolat	 Fromage blanc sucré de la ferme de la Chapelle Brestot



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



MIDI

LUNDI 4

MARDI 5

JEUDI 7

VENDREDI 8

	LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
ENTREES	Potage maison	Salade de riz au surimi	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail*
PLAT	Rosti de légumes	Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	Poisson pané	Saucisse de Francfort
GARNITURE	Pommes vapeur		Courgette à la sauce tomate	Farfalles
LAITAGE	Petit suisse sucré	Gouda à la coupe		Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Flan nappé caramel	Clémentine	Fromage blanc sauce fraise (enseau)	Yaourt aromatisé



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	Cervelas vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette	 Potage aux légumes
PLAT	Cœur de colin à la crème de persil	Nuggets de poulet	 Sauté de porc braisé*	Cordon bleu de volaille
GARNITURE	Blé	Macaroni	Semoule	 Carottes boulangères
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé	Edam à la coupe	Coulommiers
DESSERT	Gélifié chocolat	Madeleine	Fruit	Yaourt sucré



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	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise		Crêpe au fromage
PLAT	Beignets de calamars/mayonnaise	Accras de morue		Torsades au thon
GARNITURE	Riz au oignons 	Haricots verts		
LAITAGE	Fondu Président	Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse aromatisé
DESSERT	Liégeois chocolat	Petit fourré fraise		Fruit



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

