



MIDI	LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
ENTREES	 Potage maison		Terrine de campagne	
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		Yaourt sucré		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*		Salade verte	
PLAT	 Blanquette de volaille à l'ancienne	 Torti a l'espagnole (torti tricolores, petits pois, tomate, noivrons)	 Tartiflette* (plat complet)	Emincé de poulet au paprika
GARNITURE	Riz			 Pommes vapeur
LAITAGE		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)		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		Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Mousse au chocolat	Madeleine		 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			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		Lentilles cuisinées	Frites
LAITAGE	Compote pomme&abricot	Petit suisse aromatisé		
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
ENTREES	Potage maison		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		Gouda à la coupe		
DESSERT	Flan nappé caramel	Clémentine	Fromage blanc sauce fraise (en seau)	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			 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		Petit suisse aromatisé	Edam à la coupe	
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				
DESSERT	Liégeois chocolat	Petit fourré fraise		Fruit



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

