



MIDI

LUNDI 08

MARDI 09

JEUDI 11


VENDREDI 12


ENTREES


 Potage légumes


Crêpe au fromage

PLAT

 Paupiette de
dinde au jus

 Cordon bleu de
volaille

 Poulet rôti

 Coquillettes au
jambon*
(plat complet)

GARNITURE

Riz

Pommes vapeur

Frites

LAITAGE

Petit suisse sucré

Yaourt sucré


DESSERT

Coupelle pomme
fraise

Flan

Tranche de quatre-
quart

Galette des rois

 Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI 15

MARDI 16

JEUDI 18

VENDREDI 19

ENTREES

Pâté de foie*
(à couper par vos
soins)




Potage aux légumes

PLAT



Emincé de poulet
au parpika

 Hachis parmentier
(plat complet)

Cordon bleu de
volaille

Accras de morue
mayonnaise

GARNITURE



Duo de butternut
et navets

Pommes rissolées



Haricots verts

LAITAGE

Crème de gruyère

Petit moulé ail et
fines herbes

DESSERT

Fruit

Mousse au chocolat

Biscuit fourré
chocolat

Yaourt aromatisé



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



Madeline
NEWEST
FRANCHISE



22 janvier



26 janvier

RESTAURANT SCOLAIRE


MIDI


LUNDI 22

JEUDI 25

VENDREDI 26

ENTREES

 Potage
aux légumes

 Carottes râpées
à l'orange


PLAT

Crêpe au fromage

 **Boudin blanc
local
sauce
fromagère***



Rôti de porc *

 Brandade de poisson
(plat complet)



GARNITURE

Riz

Purée de céleri



Coquillettes

LAITAGE

Edam à la coupe

DESSERT

Madeline

 **Yaourt de la
ferme**

Mousse au
chocolat



Gâteau
au yaourt du chef



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



MIDI

LUNDI 29

MARDI 30

JEUDI 01

VENDREDI 02

ENTREES



Salade de riz

Friand au fromage

PLAT



Beignets de
calamars sauce
tartare



Poupiette de veau
sauce tomate

Rôti de bœuf



Cœur de colin à la
crème

GARNITURE

Tortis

Pommes vapeur

Petits pois

Boulgour

LAITAGE


Camembert

Confiture de fraise

DESSERT

Biscuit fourré
fraise

Ananas au sirop
(livré en boîte)


 Yaourt aux fruits
rouges
de la ferme

**Crêpe bretonne
(crêperie Colas)**



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI


LUNDI 05


MARDI 06

JEUDI 08

VEN 09

ENTREES

 Pâté de foie


 Salade jaune
(torti, maïs, œuf,
mayonnaise)

PLAT

Jambon blanc*

Lasagnes
bolognaises
(plat complet)


Nuggets de poulet

 Cœur de colin
sauce rose

GARNITURE

Frites

Haricots verts

 Purée à la betteraves

LAITAGE

Gouda à la coupe


Tranche de cheddar


DESSERT


Yaourt aromatisé

Mousse au
chocolat

Crème dessert
caramel

 Gâteau moelleux du
chef
aux pralines roses

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



MIDI

LUNDI 12


MARDI 13

JEUDI 15

VENDREDI 16

ENTREES

Salade verte

 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)

PLAT



Boulettes à l'agneau au curry

Poisson pané



Raclette normande



Saucisse de Francfort* locale

GARNITURE

Semoule

Purée



Farfalle

LAITAGE

Emmental à la coupe

Camembert

DESSERT

Madeleine

Beignet pomme

Fruit

Coupelle pomme banane



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



MIDI

LUNDI 19

MARDI 20

JEUDI 22

VENDREDI 23


ENTREES

Friand au fromage

Potage à la tomate

PLAT

Nuggets de poulet


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

Boulettes de bœuf aux légumes

Raviolis


GARNITURE

Pommes vapeur

Pommes vapeur



Semoule

LAITAGE


Edam à la coupe

Petit suisse sucré

DESSERT

Yaourt aromatisé

Liégeois au chocolat


 Gâteau du chef au citron

Madeleine



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques