



MIDI	LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
ENTREES			Pomme de terre mimosa	
PLAT		Acras de morue	 Sauté d'agneau printanier	Rôti de porc froid
GARNITURE		Farfalle	Riz	Purée
LAITAGE		Petit suisse aromatisé	Petit moulé nature	Edam à la coupe
DESSERT		Mousse au chocolat	Fruit	 Entremets vanille



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



MIDI	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
ENTREES	Melon	 Carottes râpées au maïs		Pâté de foie	Salade verte
PLAT	 Chipolatas locales*	Poisson pané		 Emincé de volaille au paprika	 Hachis parmentier (plat complet)
GARNITURE	Pommes vapeur	Semoule		Farfalle	
LAITAGE				Camembert	
DESSERT	Madeleine	Yaourt aromatisé		Fruit	Fruit



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



MIDI	LUNDI 03	MARDI 04	MERcredi 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
ENTREES	Radis				
PLAT	Nuggets de poulet	Cordon bleu		Poisson pané	Torsades au thon (plat complet)
GARNITURE	Carottes	Macédoine mayonnaise		Lentilles cuisinées	
LAITAGE		Petit suisse sucré		Camembert	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Gélifié caramel	Mousse au chocolat		Fruit	Tranche de quatre-quarts



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
ENTREES	Terrine de campagne		Betteraves vinaigrette 	
PLAT	 Emincé de volaille à l'indienne	 Rôti de porc local au jus*	Tarte aux poireaux	Jambon blanc
GARNITURE	Semoule	Riz	Tortis	Pommes rissolées
LAITAGE		Yaourt sucré		 Petit moulé nature
DESSERT	Madeline marbrée au chocolat	Petit beignet pomme	 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 17

MARDI 18

JEUDI 20

VE

KOLOR
JAUNE

	LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VE
ENTREES		Pastèque	Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Pâté de foie
PLAT	Raviolis (plat complet)	Beignets de chou fleur	Croque-monsieur*	Timbale de colin crème de cumin
GARNITURE		Riz	Salade verte	Dés de carottes orange et jaune
LAITAGE	Petit suisse aromatisé			
DESSERT	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit (fraises sous réserve)	Gâteau du chef au citron



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





24 juin

au

28 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
ENTREES		Melon (à couper par vos soins)		Tomate entière
PLAT	Viande de dinde pour kebab	 Salade piémontaise sans porc (plat complet) 	 Brandade de poisson (plat complet)	Jambon blanc*
GARNITURE	Pain pita et mayonnaise			Chips
LAITAGE			Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Gélifié vanille	Yaourt aromatisé	Fruit	Donut



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux

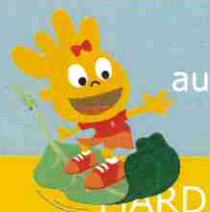


Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newrest
restauration

1 juillet



au

5 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI 01	MARDI 02	JEUDI 04	VENDREDI 05
ENTREES	Saucisson à l'ail	 Lentilles vinaigrette		Melon (à couper par vos soins)
PLAT	Feuilleté au saumon	 Beignets de calamars sauce cocktail	Cheeseburger	 Rôti de porc* local
GARNITURE	Pommes vapeur	Farfalle	Frites	Chips
LAITAGE				
DESSERT	Coupelle pomme	Mousse au chocolat	Mini brownie	 Gâteau au yaourt du chef



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques