





MIDI	LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
ENTREES		Carottes râpées à l'orange	Pomme de terre mimosa	Salade de pâtes au surimi 
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

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

Yaourt sucré

Petit moulé ail et  
fines herbes

Camembert



Neufchâtel  
au lait cru AOP

DESSERT

Madeleine

Yaourt aromatisé

Fruit

Fruit



Cuisiné par nos soins






Les produits locaux



Les Produits biologiques



MIDI	LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
<b>ENTREES</b>	Radis	Tomate	Salade de betterave, maïs, et œuf 	Pommes de terre vinaigrette
<b>PLAT</b>	Nuggets de poulet	Cordon bleu	Poisson pané 	Torsades au thon (plat complet)
<b>GARNITURE</b>	Carottes	Macédoine mayonnaise	Lentilles cuisinées 	
<b>LAITAGE</b>	Edam à la coupe	Petit suisse sucré	Camembert	Petit suisse aromatisé
<b>DESSERT</b>	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

Terrine de saumon  
(à couper par vos soins)

Betteraves  
vinaigrette



Macédoine  
mayonnaise

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

Petit suisse  
aromatisé

Yaourt sucré



Neufchâtel AOP  
au lait cru



Petit moulé nature

DESSERT

Madeleine 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 <b>KOLOR</b> JAUNE
<b>ENTREES</b>	Carottes râpées	Pastèque	Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Pâté de foie
<b>PLAT</b>	Raviolis (plat complet)	Beignets de chou fleur	Croque-monsieur*	Timbale de colin crème de cumin
<b>GARNITURE</b>		Riz	Salade verte	Dés de carottes orange et jaune
<b>LAITAGE</b>	Petit suisse aromatisé	Emmental à la coupe	Petit suisse aromatisé	Camembert
<b>DESSERT</b>	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 !





**MIDI**

**LUNDI 24**

**MARDI 25**

**JEUDI 27**

**VENDREDI 28**

**ENTREES**

Tatziki



Melon  
(à couper par vos  
soins)


 Concombres  
vinaigrette

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 moulé ail et  
fines herbes

Petit suisse  
aromatisé

Yaourt sucré

**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  
CULINAIRE

1 juillet



au

5 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI 01


MARDI 02


JEUDI 04

VENDREDI 05

ENTREES

Saucisson à l'ail


 Lentilles vinaigrette

 Salade Coleslaw  
carottes et chou blanc


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

Edam à la coupe

Camembert


Petit suisse aromatisé

DESSERT

Coupelle pomme

Mousse au chocolat

Mini brownie

 Gâteau au yaourt du chef



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques