



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Carottes râpées



Salade de Boulgour

Crêpe au fromage

PLAT

Lasagnes
bolognaises
(plat complet)



Parmentier de
lentilles
(plat complet)



Poisson pané



Haricots verts

GARNITURE

LAITAGE



Vache qui rit

Yaourt sucré

Emmental à la coupe

DESSERT

Yaourt aromatisé

Galettes des rois
à la frangipane

Mousse chocolat



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

taboulé oriental


 Salade de riz, maïs, gouda



Crudités



Potage maison

PLAT


 Coquillettes au jambon* (plat complet)



 Couscous aux pois chiches (plat complet)


 Emincé de bœuf aux carottes




 waterzoï de poisson

GARNITURE


 Pommes vapeur



Trio de légumes

LAITAGE



Meule de Bray

Edam à la coupe

Coulommiers

Petit suisse aromatisé

DESSERT

Gélatifié chocolat



Fruit

Yaourt aux fruits

Tranche de quatre-quarts



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Crêpe au fromage	 Betteraves à la ciboulette		 Salade de boulgour 	 Potage aux légumes
PLAT	 Boulettes à l'agneau sauce barbecue	 Hachis parmentier (plat complet)		 Flan d'épinards au fromage 	Colin meunière
GARNITURE	Mélange de légumes oriental			Pommes rissolées 	 Chou-fleur béchamel 
LAITAGE	 Yaourt sucré			Petit moulé nature	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit	 Yaourt nature BIO de la Laiterie Brin d'Herbe 		Gélifié vanille	Yaourt aromatisé



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





23 janvier

au

27 janvier

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

LIMA / PEROU

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Céleri mayonnaise

 **Ocopa**
(salade de pommes
de terre, sauce
fromage blanc
épicé)


 Crêpe au fromage

 Carottes râpées
vinaigrette


PLAT

 Beignets de légumes

 **Aji de gallina**
(émincé de
poulet à la crème
de poivrons)

 Rôti de porc
sauce provençale*

 Brandade de poisson
(plat complet)

GARNITURE

 Curry de
lentilles corail

 **Riz**

 Haricots verts

LAITAGE

Edam à la coupe

Crème de gruyère

 Neufchâtel AOP
au lait cru

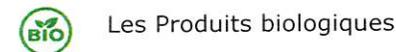
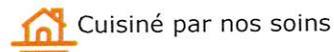
DESSERT

 Purée de pommes

**Churros fourré
cacao**

Flan nappé
caramel

 Gâteau
au yaourt



Nous te souhaitons un bon appétit !

		30 janvier au 3 février		RESTAURANT SCOLAIRE	
MIDI		LUNDI	MARDI	CHANDELEUR	
ENTREES	 Betteraves vinaigrette 	 Crudités vinaigrette 		Crêpe aux champignons	 Salade de blé estivale
PLAT	 Torti aux légumes provençaux (plat complet végétal) 	 Paupiette de veau sauce tomate		Rôti de bœuf	Colin meunière
GARNITURE		Riz		 Chou-fleur béchamel	 Haricots verts
LAITAGE	Petit moulé nature	Yaourt sucré		Confiture de fraise	
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit		 Crêpe bretonne (crêperie Colas)	 Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudrov

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

MARRAKECH

VENDREDI

ENTREES

 Salade jaune
(torti, maïs, œuf,
mayonnaise)

 Pâté de foie*

  Carottes râpées
aux raisins

 Salade de boulgour 

PLAT

  Haricots rouges
façon fajitas

 Hachis parmentier
(plat complet)

 Tajine de
boulettes à
l'agneau

Nems

GARNITURE

 Riz

Semoule

Pommes rissolées

LAITAGE

Petit moulé nature Gouda à la coupe

 Yaourt sucré

Petit moulé
ail et fines herbes

DESSERT

Fruit  Purée de pommes

 Moelleux
maison aux
amandes

Yaourt aromatisé