



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		 Chou-fleur sauce cocktail		Tomates et concombres en dés	 Salade jaune (tortis, œuf, maïs, mayonnaise)
PLAT		  Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		 Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet)	Poisson pané
GARNITURE		 Purée		Mélange légumes	 Carottes
LAITAGE		 Vache qui rit		Camembert	Emmental à la coupe
DESSERT		Flan nappé caramel		 Purée de pommes	Tartelette pomme cannelle



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



8 mai

au

12 mai

RESTAURANT SCOLAIRE

	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES			 Salade de boulgour		 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Betteraves vinaigrette
PLAT			 Paupiette de veau sauce tomate		 Flan d'épinards au fromage	 Cœur de colin sauce citron
GARNITURE			 Courgettes à la tomate		Torti	 Lentilles cuisinées (Ferme du Coudroy)
LAITAGE			Yaourt sucré		 Vache qui rit	Petit suisse aromatisé
DESSERT			Fruit		Mousse au chocolat	 Purée de pommes


 Végétarien


 Cuisiné par nos soins


 Les produits locaux


 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	  Carottes râpées	 Tomate vinaigrette			
PLAT	 Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat végétal complet)	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)			
GARNITURE		 Pommes vapeur			
LAITAGE	 Camembert	Yaourt sucré			
DESSERT	Yaourt aromatisé vanille	 Biscuit sablé aux céréales			

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 





MEXICO

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Salade de
boulgour pois
chiche et
betteraves

Macédoine
mayonnaise



**Salade tomate,
maïs et avocat**

Crêpe au fromage

PLAT



Beignets de chou-
fleur



Rôti de porc froid
local



**Emincé de bœuf
sauce
Mexicaine**



Torsades au thon
(plat complet)

GARNITURE



Pommes vapeur

Haricots verts



Courgettes

LAITAGE

Petit moulé ail et
fines herbes



Meule de Bray

Vache picon



Chou-fleur

DESSERT



Yaourt sucré

Tranche de quatre
quarts



**Entremets
vanille**



Yaourt abricot de la
Ferme du Coudroy
(en seau)



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

		29 mai	au	2 juin	RESTAURANT SCOLAIRE	
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREES		 Carottes râpées au maïs		 Taboulé à la menthe	 Concombres vinaigrette	
PLAT		 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		 Emincé de volaille au paprika	 Chipolatas locales*	
GARNITURE		 Sésouilles		 Courgettes	Brocolis	
LAITAGE		 Neufchâtel au lait cru AOP			Emmental à la coupe	
DESSERT		 Yaourt aromatisé vanille		 Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot		Fruit

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Crêpe au fromage	Salade de riz surimi curry 		 Salade de betteraves et maïs	 Pommes de terre vinaigrette
PLAT	Beignets de calamars mayonnaise	 Salade piémontaise sans porc		 Rosti de légumes	Colin meunière
GARNITURE	 Haricots verts	Pommes de terre vinaigrette		 Lentilles cuisinées 	Riz
LAITAGE	Edam à la coupe	Coulommiers		Petit moulé nature	Fondu Président
DESSERT	Crème dessert caramel	 Fruit		Gélatifié chocolat	 Purée de pommes



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Carottes râpées	Terrine de saumon		Betteraves vinaigrette	  Chou-fleur vinaigrette
PLAT	 Rôti de dinde sauce tomate basilic	 Boulettes de bœuf aux légumes		 Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles façon bolognaise)	 Moules à la crème
GARNITURE	Julienne de légumes	 Semoule		 Torti	 Pommes vapeur
LAITAGE	Edam à la coupe	Yaourt sucré		Petit moulé ail et fines herbes	Camembert
DESSERT	 Yaourt aromatisé vanille	Madeleine		 Purée de pommes	 Gâteau maison au chocolat

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREES	 Salade de boulgour 	Friand au fromage		 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	 Tatziki
PLAT	 Timbale de colin à la tomate	 Taboulé aux pois chiches (plat végétal complet)		 Rôti de bœuf	Viande de dinde pour kebab
GARNITURE	Riz			Julienne de légumes	Pain pita et mayonnaise
LAITAGE	Camembert	 Meule de Bray 		 Petit fruité	
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat		Liégeois chocolat	 Yaourt nature sucré BIO de la laiterie Brin d'herbe 

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	  Taboulé	 Céleri râpé sauce rose		 Concombres vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette
PLAT	  Salade piémontaise sans porc (plat complet)	Raviolis (plat complet)		 Brandade de poisson (plat complet)	Jambon blanc*
GARNITURE		Coccolettes			Chips
LAITAGE	Camembert	 Petit fruité		Emmental à la coupe	Petit moulé nature
DESSERT	Gélifié chocolat	Madeleine		 Fruit	 Crêpe Bretonne

Nous te souhaitons un bon appétit !

		3 juillet		au		7 juillet		RESTAURANT SCOLAIRE	
MIDI		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	JEUDI	VENDREDI		
ENTREES		Saucisson à l'ail*	Salade Coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)		Crêpe au fromage		Carottes râpées		
PLAT		Crêpe au fromage	Cheeseburger		Salade de blé (plat complet végétal)		Rôti de porc* local		
GARNITURE		Pommes vapeur	Frites				Chou-fleur		
LAITAGE		Edam à la coupe			Camembert		Vache Picon		
DESSERT		Yaourt sucré	Mini brownie		Gâteau au yaourt maison		Madeleine marbrée		
			Fruit						

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques