



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Carottes râpées 		Salade de Boulour BIO 	 Crepe au fromage
PLAT		Lasagnes bolognaises (plat complet)		 Parmentier de lentilles (plat complet) 	Roti de porc à la diable
GARNITURE					Haricots verts BIO Blé
LAITAGE		Vache qui rit BIO		Yaourt sucré	Emmental à la coupe
DESSERT		Fruit		Galettes des rois à la frangipane	Coupelle pomme



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Taboule Oriental	Salade de riz, maïs, gouda		Crudités BIO	Carottes rapées
PLAT	Coquillettes au jambon* (plat complet)	Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		Poulet rôti	waterzoï de poisson
GARNITURE		Mélange de légumes orientaux		Pommes rissolées	Trio de légumes BIO
LAITAGE	Meule de Bray BIO	Edam à la coupe		Coulommiers	Riz
DESSERT	Gélifié chocolat	Fruit BIO		Fruit	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	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	 Betteraves à la ciboulette		 Salade de Boulgour BIO	 Carottes rapées
PLAT	 Boulettes à l'agneau sauce barbecue	 Hachis parmentier (plat complet)		 Poisson pané 	Emincé de poulet au paprika
GARNITURE	Mélange de légumes oriental			Purée de carottes	 Choux fleur BIO
	Riz				Haricots verts
LAITAGE	Yaourt sucré BIO			Camembert	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit	 Yaourt nature BIO		Biscuit fourré Fraise	Coupelle pomme



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



MIDI

LUNDI

LIMA / PEROU

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Céleri mayonnaise


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



Crêpe aux
fromage


Carottes rapées BIO


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 BIO

Haricots verts BIO

Purée

LAITAGE

Edam à la coupe

Crème de gruyère


Camenbert

Neufchatel aop

DESSERT

Purée de pommes
BIO

**Churros fourré
cacao**

Mousse au
chocolat


Gâteau
au yaourt

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newest
restauration

30 janvier



au

3 février

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

CHANDELEUR

VENDREDI

ENTREES



Betteraves BIO



Crudités BIO



Crêpe aux
champignons



Salade de blé
estivale

PLAT



Beignets de
calamars sauce
tartare



Roti de porc à
l'estragon

Roti de bœuf

Jambon blanc

GARNITURE

Riz



Chou-fleur
béchamel



Lentilles maison

Torti

Pommes Vapeur

LAITAGE

Petit suisse
aromatisé

Camenbert

Confiture de
fraise

DESSERT

Biscuit fourré
fraise

Fruit

Crepe Bretonne
BIO



Yaourt aux fruits
rouges
de la ferme du
Coudrov



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



MARRAKECH

	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MARRAKECH	VENDREDI
ENTREES		 Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)	 Paté de foie		 Carottes râpées aux raisins	 Salade de boulgour BIO
PLAT		  Nuggets de poulet	 Hachis parmentier (plat complet)		 Tajine de boulettes à l'agneau	Nems
GARNITURE		Riz Bio	 Farfalle		Semoule	Purée de céleri
LAITAGE		Petit moulé nature	Gouda à la coupe		Yaourt sucré BIO	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT		Fruit	Purée de pommes BIO		 Moelleux maison aux amandes	Gélifié chocolat