



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				 Tomates et concombres en dés	
PLAT		Cordon bleu de volaille		 Roti de Bœuf	Poisson pané
GARNITURE		Haricots verts / purée		Semoule	 Carottes Bio
LAITAGE		 Vache qui rit Bio			Emmental à la coupe
DESSERT		Flan nappé caramel		 Pûre de pommes Bio	Fruit



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

PLAT

GARNITURE

LAITAGE

DESSERT



Paupiette de veau
sauce tomate

Jambon blanc



Saucisse de francfort



Courgettes
à la tomate

Salade verte



Lentilles cuisinées
(Ferme du Coudroy)



Pommes vapeur

Torti



Vache qui rit Bio

Camembert

Fruit

Mousse au
chocolat

Pêtaque



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			
PLAT	Crêpe de jambon fromage	Cordon bleu de volaille			
GARNITURE	Torti	 Carottes / Pommes vapeur			
LAITAGE					
DESSERT	 Yaourt aromatisé vanille Bio	Flan nappé caramel			



22 mai

au

26 mai

RESTAURANT SCOLAIRE

MEXICO

	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		 Carottes râpées			 Salade tomate, maïs et avocat	Pastèque (à couper par vos soins)
PLAT		Saucisse fumée	 Rôti de porc froid, local*		 Emincé de bœuf sauce Mexicaine	Roti de dinde
GARNITURE		 Pommes vapeur	Haricots verts		Riz	
		Ratatouille	Farfalle		 Courgettes Bio	 Choux fleur Bio Purée
LAITAGE			 Meule de Bray Bio			
DESSERT		 Yaourt sucré Bio	Mousse au chocolat		 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	VENREDI	
ENTREES		Tomate		Paté de foie	Melon (à couper par vos soins)	
PLAT		Accras de morue		 Emincé de volaille au paprika	 Timbale de colin crème	
GARNITURE				 Courgettes Bio/ Blé	 Pommes vapeur	
		Semoule			Carottes	
LAITAGE						
DESSERT		 Yaourt aromatisé vanille Bio		 Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot	 Fruit Bio	

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

5 juin



au

9 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Terrine de campagne*
(à couper par vos soins)



Salade de betteraves Bio et maïs

PLAT

Nuggets de poulet
Salade piémontaise sans porc



Rosti de légumes



Boulettes de bœuf à la provençale

GARNITURE



Haricots verts Bio



Lentilles cuisinées

Riz

Pommes rissolées

LAITAGE

Edam à la coupe

Fondu Président

DESSERT

Fruit



Fruit Bio

Fruit

Pastèque



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

12 juin



au

16 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Carottes râpées

Tomate

PLAT



Rôti de dinde
sauce tomate
basilic



Boulettes de bœuf
aux légumes



Pasta e lenticchie
(plat complet
végétal de pâtes
aux lentilles façon
bolognaise)



Roti de porc local

GARNITURE

Purée



Semoule Bio

Fromage

Pommes rissolées

Carottes

LAITAGE

Carré de l'Est

Camembert

DESSERT



Yaourt aromatisé
vanille Bio

Fruit



Purée de pommes
Bio



Gâteau maison au
chocolat



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newest
restauration

19 juin

au

23 juin

RESTAURANT SCOLAIRE



ATHENES

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ENTREES

Paté de foie

**Tomate et salade
(en vrac à
préparer pour
garnir le pain, ou**

PLAT



Timbale de colin à
la tomate

Crepe au fromage



Rôti de bœuf

**Viande de dinde
pour kebab**

GARNITURE

Carottes

Macaroni

**Pain pita et
mayonnaise**

Riz

Purée de carottes

LAITAGE

Meule de Bray Bio



Petit fruité Bio



DESSERT

Fruit

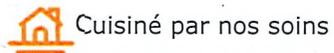
Pastèque

Fruit



Yaourt nature sucré
BIO
de la laiterie Brin
d'herbe





Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeline
newrest
restauration



26 juin

au

30 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Taboulé Bio	betteraves vinaigrette			Tomate croc'sel
PLAT	 Salade piémontaise sans porc (plat complet) 	Poisson pané	 Brandade de poisson (plat complet)		Jambon blanc*
GARNITURE		Coquillettes			Chips
LAITAGE				Emmental à la coupe	
DESSERT	Gélifié chocolat	Coupelle pomme		 Fruit Bio	 Crepe Bretonne Bio

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newrest
restauration

3 juillet



au

7 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Pastèque
(à couper par vos
soins)

Crêpe au fromage
Bio



PLAT

Œufs durs

Cheeseburger

Beignets de
Calamars sauce
cocktail



Rôti de porc* local

GARNITURE

Frites

Chips

Purée

Farfalle

LAITAGE

Vache Picon

Mini brownie

DESSERT



Yaourt sucré Bio



Fruit Bio



Gâteau au yaourt
maison

Madeleine marbrée



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques