



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Pastèque (à couper par vos soins)	Radis		 Crudités Bio	
PLAT	Poisson Pané	 Couscous aux pois chiches (plat complet)		 Rôti de porc au jus (local)*	Crêpe au fromage
GARNITURE	Coquillettes			 Lentilles cuisinées	 Haricots verts Bio
	Ratatouille				Purée
LAITAGE	 Petit fruité Bio			Petit moulé nature	Edam à la coupe
DESSERT		 Yaourt aromatisé Vanille Bio		Tarte framboise	Gélifié vanille

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		 Salade de concombres et tomates en dés		Tomate	
PLAT	 Saucisse de Francfort* (local)	Rôti de bœuf		Jambon Blanc	 Brandade de poisson (plat complet)
GARNITURE	 Haricots beurre à la tomate	 Chou-fleur béchamel			
	 Carottes Bio	Semoule		Blé / Purée	
LAITAGE	Mimolette à la coupe				Camembert
DESSERT	Fruit	Yaourt abricot Ferme du Coudroy 		 Gâteau au yaourt du chef	Fruit


 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 	
PLAT	Beignets de chou-fleur	Macaroni à la volaille et sauce tomate 		Rôti de porc sauce dijonnaise* 	Roti de Bœuf
GARNITURE	 Pommes vapeur			 Lentilles cuisinées	Purée  Haricots verts Bio
LAITAGE	Coulommiers	Emmental à la coupe			Crème de gruyère
DESSERT	 Yaourt sucré Bio	Fruit		 Purée de pommes Bio	Fruit



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





5 septembre

au

29 septembre

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	Salade de pâtes au surimi 			
PLAT	 Rôti de dinde sauce tomate et basilic	Parmentier de lentilles (plat complet végétal) 		Jambon Blanc	Emincé de bœuf façon fajitas 
GARNITURE	 Courgettes Bio	Purée		Coquillettes	Riz
	Blé				
LAITAGE				Coulommiers	 Meule de Bray Bio 
DESSERT	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé vanille Bio 		Fruit	Fruit

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Tomate

PLAT

 Boulettes végétales à l'indienne

 paupiette de veau à l'ancienne

Poulet rôti

 Gratin Dauphinois (plat complet végétal)

GARNITURE

Semoule

 Choux fleur Bio

Choux de Bruxelles

 Pommes vapeur

Riz

LAITAGE

Camembert

 Yaourt sucré Bio

Gouda à la coupe

DESSERT

 Fruit Bio

Flan nappé caramel

Madeleine

Fruit

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Saucisson à l'ail



Carottes râpées

PLAT

Mac'n cheese
(macaroni au
fromage,
pain complet)



Cœur de colin à la
provençale

Rôti de porc aux
pruneaux



Jambon Blanc

GARNITURE



Haricots verts Bio



Riz semi complet
BIO

Frites

LAITAGE



Neufchâtel AOP
au lait cru

Petit suisse
sucré

DESSERT



Yaourt nature
sucré BIO de la
Laiterie Brin



Fruit



Gâteau au
chocolat
du chef



Purée de pommes
Bio



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		 Taboulé de Boulgour Bio			
PLAT	Nuggets de Poulet	Chipolatas		 Gratin de chou-fleur au jambon*	 Cœur de colin à la crème de curry
GARNITURE	Purée	Haricots verts		 Pommes frites	 Pommes Vapeur
LAITAGE	Camembert			Gouda à la coupe	Tendre bleu
DESSERT	Mousse au chocolat	Flan nappé caramel		 Fruit Bio	 Purée de pommes Bio



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

