



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

PLAT

GARNITURE

LAITAGE

DESSERT

Rosti de légumes

Paupiette de veau  
Marengo



Courgettes Bio

Tortis



Pommes Vapeur

Meule de Bray Bio



Fromage Buchette

Mousse au  
chocolat

Fruit



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





**MIDI**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**ENTREES**



Taboulé à la semoule  
Bio

**PLAT**

Jambon blanc



Cœur de colin  
crème de curry

**Roti de Bœuf**



Gratin de chou-fleur  
au jambon\*  
(plat complet)

**GARNITURE**



Pommes vapeur

Blé

**Purée**



Carottes  
boulangères

**LAITAGE**

Camembert

Emmental à la  
coupe



Yaourt aromatisé  
Bio

**DESSERT**



Yaourt aromatisé  
Bio



Fruit Bio



**Gâteau maison  
aux mûres**

Petits beignets  
pomme



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





**MIDI**

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


**ENTREES**


Pomme de terre  
mimosa

 Salade de pates Bio

**PLAT**

Acras de morue

 Sauté d'agneau  
printanier

 Roti de porc froid

**GARNITURE**

Haricots verts


Riz Bio

Farfalle




Purée


**LAITAGE**

 Vache qui rit Bio

**DESSERT**

Mousse au  
chocolat

 Yaourt sucré  
ferme de l'abbaye

 Entremets vanille



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux










Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !







MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Melon (à couper par vos soins)	 Crudités Bio		Tomate	Salade verte
<b>PLAT</b>	 Chipolatas locales*	Poisson pané		Cordon bleu de Volaille	 Hachis parmentier (plat complet)
<b>GARNITURE</b>	 Pommes Vapeur			 Courgettes Bio	
		Purée		Farfalle	
<b>LAITAGE</b>	Emmental à la coupe				
<b>DESSERT</b>		Flan nappé caramel		 Fromage Blanc de la ferme Brestot	 Fruit Bio



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

3 juin



au

7 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Tomate entière

Beignets de  
calamars  
Mayonnaise



Salade  
piémontaise sans  
porc

Rosti de légumes



Torsades au thon  
(plat complet)

GARNITURE

Coquillettes



Lentilles cuisinées

LAITAGE

Meule de Bray Bio  




Carré de vache  
Bio

Camenbert

DESSERT

Fruit

Mousse au  
chocolat



Fruit Bio

Quatre Quarts



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



10 juin



au

14 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Carottes râpées

Betteraves Bio

Tomate



PLAT

Emincé de volaille à l'indienne



Rôti de porc local au jus\*

Pasta e lenticchie  
pates aux lentilles

Jambon Blanc



GARNITURE

Semoule

Riz

Pommes rissolées

Carottes



Courgettes Bio

LAITAGE

Petit moulé nature

DESSERT



Yaourt aromatisé Bio

Petit beignet  
pomme



Gâteau au chocolat  
du chef

Yaourt aromatisé  
framboise en seau  
Ferme du vieux puits



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





17 juin



au

21 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VE



ENTREES

Pasteque

Betteraves



Salade Jaune  
(pâtes, œuf, maïs)

PLAT

Raviolis  
(plat complet)

Beignets de chou  
fleur

Croque-monsieur\*



Emincé de volaille  
au curcuma

GARNITURE

Macaroni



Dés de carottes  
orange et jaune

Pommes vapeur



Riz coloré a  
l'espagnole

LAITAGE

Petit suisse  
aromatisé

Meule de Bray Bio



Petit suisse  
aromatisé

DESSERT

Purée de pommes  
Bio



Fruit  
(fraises sous  
réserve)



Gâteau du chef au  
citron



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





24 juin

au

28 juin

**RESTAURANT SCOLAIRE**

	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>		Tomate et salade (en vrac à préparer pour garnir le pain, ou	Melon (à couper par vos soins)			Tomate entière
<b>PLAT</b>		Viande de dinde pour kebab	Salade piémontaise sans porc (plat complet)		Saucisses de Francfort	Jambon blanc*
<b>GARNITURE</b>		Pain pita et mayonnaise				
					Purée	Chips
<b>LAITAGE</b>					Vache qui rit Bio	
<b>DESSERT</b>		Yaourt sucré Bio	Gélifié chocolat		Fruit	Fruit Bio



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine  
newrest  
établissement

1 juillet



au

5 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Crudités Bio



Betteraves Bio

Melon  
(à couper par vos  
soins)

PLAT

Œufs durs  
mayonnaise

Salade de blé  
(plat complet  
végétal)

Cheeseburger



Rôti de porc\* local

GARNITURE



Pommes vapeur



Frites

Chips

LAITAGE

DESSERT

Coupelle Pomme

Mousse au  
chocolat

Mini brownie



Gâteau au yaourt  
du chef



Fruit Bio



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques