



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Taboulé oriental

Paté de foie

PLAT



Paupiette de veau
sauce tomate et
champignons

Beignets de
calamars
sauce tartare

Poisson pané
Panier au jardinier
(pat, petits pois, h.
verts, carottes,
navets)



Coquillettes Mornay
au brocoli
(plat complet)

GARNITURE

Carottes rondelles

Purée

LAITAGE

Yaourt sucré

Petit moulé
ail et fines herbes

DESSERT

Flan nappé
caramel

Coupelle pomme

Mousse au
chocolat

Fruit



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


ENTREES

Pâté de foie local*


PLAT

 Emince de volaille
méridional
(mélange de petits
légumes)



 Poisson pané

Colin meunière

Rôti de bœuf

GARNITURE



Courgettes à la
sauce tomate

Carottes

Torti

Haricots verts

LAITAGE



Yaourt sucré


Gouda à la coupe

Camembert

DESSERT

Fruit

Yaourt aux fruits

 Gâteau au yaourt



Fromage blanc sucré
de la Ferme de la
Chapelle Brestot



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





HANOI /
VIETNAM

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ENTREES

Betteraves
vinaigrette



PLAT



Gratin de chou-
fleur
au jambon*



Croquettes de
maïs



Paupiette de dinde
aux champignons



**Emincé de bœuf
soja gingembre**

GARNITURE

Carottes rondelles

Torti

Riz

LAITAGE

Yaourt sucré

Camembert

DESSERT

Flan nappé
caramel

Tranche de quatre-
quarts

Fruit



**Yaourt noix de
coco de la Ferme
du Coudroy**



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



Madeleine
d'Alsace



20 mars

au

24 mars

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Céleri mayonnaise



Paté de foie

PLAT

Cordons bleu de
volaille

Lasagnes
bolognaises
(plat complet)



Flan de brocolis
au fromage



Poisson pané

GARNITURE

Haricots verts

Salade verte



Lentilles cuisinées



LAITAGE

Petit moulé
nature

Camembert

DESSERT

Yaourt aromatisé

Gélifié chocolat

Fruit

Madeleine



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Tomate
vinaigrette

PLAT

 Couscous végétal
 aux pois chiches
 (plat complet
végétal)

Croque-
monsieur*



Rôti de dinde
sauce tomate
basilic



Cœur de colin à la
crème de curry

GARNITURE

Salade verte

Riz

Epinards

LAITAGE

Fondu Président

Camembert

Gouda à la coupe

DESSERT

Coupelle pomme

Fruit

Fruit



Gâteau aux fruits
rouges



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



3 avril



au

7 avril

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Taboulé oriental



PLAT

Emincé de volaille
à la méridionale

Colin meunière



Boulettes d'agneau
à la coriandre

Mac'n cheese
(plat complet végétal)

GARNITURE

Carottes

Riz aux oignons

Purée de carottes

LAITAGE

Petit suisse sucré

Emmenthal

Yaourt sucré

DESSERT

Yaourt sucré BIO
de la laiterie Brin
d'herbe

Coupelle pomme

Gâteau basque

Madeleine marbrée



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



Poisson pané

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



Penne à la caponata
(plat complet végétal)

GARNITURE

Haricots verts



LAITAGE

Fondu Président

Camembert

Petit suisse sucré

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit

Gâteau au citron



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

