

		2 mai	au	6 mai	RESTAURANT SCOLAIRE	
MIDI		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Carottes râpées 	Chou-fleur sauce cocktail 		Tomates et concombres en dés	Salade jaune (tortis, œuf, maïs, mayonnaise) 
PLAT		Coquillettes aux dés de jambon	Accras de morue sauce ailoi		Couscous aux boulettes d'agneau 	Dos de cabillaud à la provençale 
GARNITURE		*Coquillettes	Salade de pommes de terre ciboulette 		Mélange oriental	Riz
		*Quenelle lyonnaise				
LAITAGE		Coulommiers	Crème de gruyère		Petit suisse aromatisé	Emmental à la coupe
DESSERT		Fruit	Yaourt aromatisé		Biscuit fourré fraise	Gâteau maison au yaourt 



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



(* Sans porc)

Les Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Céleri mayonnaise

Pâté de foie

Friand au fromage

Tomate vinaigrette

*Tomate

PLAT

Roti de porc froid

Paupiette de veau
ail et fines herbes

Torsades aux légumes
provençaux et
fromage

Cœur de colin
à l'aneth

*Poisson pané

Courgettes à la
tomate/Boulgour

Potatoes

Frites

GARNITURE

Petit moulé nature

Yaourt sucré

Edam à la coupe

Camembert

LAITAGE

Gélifié chocolat

Fruit

Mousse au chocolat

Riz au lait maison

DESSERT



Végétarien



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

(* Sans porc)



Les Produits biologiques





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Crêpe au fromage

Tomate vinaigrette

Salade de pâtes multicolore

Pastèque

PLAT

Parmentier de lentilles

Gratin de chou-fleur au jambon

Poulet froid

Cœur de colin à la crème de curry

GARNITURE

* Cordon bleu de volaille

Purée

Torti

LAITAGE

Petit suisse sucré

Petit moulu ail et fines herbes

Gouda à la coupe

Fromy

DESSERT

Coupelle pomme fraise

Flan nappé caramel

Fruit

Moelleux maison aux fruits rouges



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux

(* Sans porc)



Les Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Carottes râpées
à l'orange



Lentilles
vinaigrette

PLAT

Emincé de bœuf
sauce Mexicaine



Lasagne
bolognaïses



Frites

GARNITURE

LAITAGE

Petit suisse sucré

DESSERT

Yaourt aux fruits
rouges de la ferme
du Coudroy



Madeleine



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



(* Sans porc)

Les Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Tomate



Taboulé à la menthe



Pommes de terre mimosa

Melon

PLAT

Beignets de calamars mayonnaise



Chili sin carne



Mijotée de colin sauce normande

Purée

Riz

Piperade/Boulgour

Brocolis

béchamel/Pommes de terre quartier

GARNITURE

Edam à la coupe



Neufchâtel au lait cru AOP

Fondu Président

LAITAGE

Fruit

Flan nappé caramel



Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot

Coupelle pomme abricot

DESSERT



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



(* Sans porc)

Les Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Terrine de campagne

 Salade de tomate, maïs, mimosa

Pastèque

PLAT

Emincé de volaille façon fajitas

 Rosti de légumes

 Filet de colin crème de ciboulette

GARNITURE

Blé

Lentilles maison

Riz

LAITAGE

Coulommiers

Yaourt sucré

Fondue Président

DESSERT

Fruit

Fruit

Gélifié chocolat



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux

(* Sans porc)



Les Produits biologiques





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Carottes râpées



Chou-fleur
sauce cocktail

Tomate

Terrine de saumon

PLAT

Rôti de dinde
sauce tomate
basilic



Boulettes de bœuf
aux légumes



Pasta e lenticchie



Moules à la crème

GARNITURE

Haricots verts

Semoule

Pommes rissolées

LAITAGE

Edam à la coupe

Yaourt sucré

Petit moulé ail et
fines herbes

Camembert

DESSERT

Yaourt aromatisé

Madeleine

Coupelle pomme
fraise



Gâteau maison au
chocolat



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux

(* Sans porc)



Les Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Pâté de foie

Pastèque


 Salade de pâtes multicolores

Melon

*Tomate




 Emincé de volaille à l'aubergine


 Taboulé aux pois chiches


 Emincé de bœuf Marengo

Poisson pané

GARNITURE

Carottes/Semoule

Côtes de bœuf
 technique

Riz

Frites

LAITAGE

Fromy

Camembert

Petit suisse aromatisé

Petit moulé nature

DESSERT

Mousse au chocolat

Crème dessert caramel

Fraises (sous réserve)

Fruit



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



(* Sans porc)

Les Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !



27 juin

au

1 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Pastèque

Céleri râpé sauce
rose

Concombres
vinaigrette

Tomate croc'sel

PLAT


 Salade
piémontaise
(plat complet)

Raviolis
(plat complet)



Brandade de
poisson Crécy

Rôti de porc froid

GARNITURE

Coquillettes

Coquillettes

*Surimi mayonnaise

Chips

LAITAGE

Camembert

Petit suisse
aromatisé

Emmental à la
coupe

Petit moulé nature

DESSERT

Fromage blanc
sucré

Coupelle pomme

Fruit de saison

Crêpe Bretonne



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



(* Sans porc)

Les Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !



4 juillet



au
8 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Pastèque

Salade Coleslaw
(carottes et chou
blanc mayonnaise)



Pâté de foie

*Tomate

PLAT

Feuilleté au
saumon

Cheeseburger

Taboulé aux dés
de volaille



GARNITURE

Farfalle

Frites

LAITAGE

Fromy

Coulommiers

Camembert

DESSERT

Gélifié chocolat

Mini brownie

Gâteau au yaourt
maison



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



(* Sans porc)

Les Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !

