



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

 Pâté de campagne local*

Tomate vinaigrette

Saucisson à l'ail*

 Taboulé oriental

PLAT

Croquette de maïs

 Cœur de colin crème de curry

Rôti de bœuf

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

GARNITURE

Haricots verts

Blé

 **Riz noir BIO**

LAITAGE

Camembert

Emmental

Yaourt sucré

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit

 **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		 Carottes râpées à l'orange		 Salade tomate, maïs et cœur de palmier	 Salade de pâtes au surimi
PLAT		Acras de morue		 Sauté d'agneau printanier	Poisson pané
GARNITURE		Farfalle		Riz	 Purée de pois cassés
LAITAGE		Petit suisse aromatisé			Edam
DESSERT		Tranche de quatre quarts		 Yaourt sucré la Ferme de la vieille 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
ENTREES	Melon	 Carottes râpées au maïs		Pâté de foie*	Tomate
PLAT	 Chipolatas locales*	 Acras de morue		 Emincé de volaille au paprika	 Hachis parmentier (plat complet)
GARNITURE	Pommes vapeur	Semoule		Farfalle et courgettes	
LAITAGE	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes		 Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot	 Neufchâtel au lait cru AOP
DESSERT	Madeleine	Flan nappé caramel			Fruit



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Radis

Terrine de
campagne*



Salade de
betterave,
maïs, et œuf

Taboulé de chou-
fleur

PLAT

Nuggets de poulet

Cordon bleu



Rosti de légumes



Parmentier de
lentilles (plat complet
végétal)

GARNITURE

Haricots verts

Pommes de terre
vinaigrette



Lentilles cuisinées

LAITAGE

Edam

Petit suisse sucré

Camembert

Petit suisse
aromatisé

DESSERT

Fruit

Fruit

Gélifié chocolat

Tranche de quatre-
quarts



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Terrine de campagne*

Tomate vinaigrette

Betteraves vinaigrette

 Salade de chou-fleur, petits pois et tomate

PLAT

 Emincé de volaille à l'indienne

 Rôti de porc local au jus*

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

 Moules à la crème

GARNITURE

Semoule

Riz

Pommes rissolées

LAITAGE

Edam

Yaourt sucré

 Neufchâtel AOP au lait cru

DESSERT

Yaourt aromatisé

Petit beignet pomme

 Gâteau au chocolat du chef

 Yaourt aromatisé framboise enseau Ferme du vieux puits

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VE **KOLOR JAUNE**

ENTREES

Betteraves vinaigrette

Pastèque

Salade de riz
(riz, œuf, tomate)

Pâté de foie local*

PLAT

Beignets de chou-fleur

Croque-monsieur*

Timbale de colin
crème de cumin

GARNITURE

Raviolis
(plat complet)

Riz

Macaroni

Dés de carottes
orange et jaune

LAITAGE

Petit suisse aromatisé

Emmental

Petit suisse aromatisé

Camembert

DESSERT

Madeleine

Mousse au
chocolat

Fruit

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

ENTREES



Tatziki
(concombres au
fromage blanc)

Melon



Concombres
vinaigrette

Tomate entière

PLAT

Viande de dinde
pour kebab



Salade
piémontaise sans
porc



(plat complet)



Saucisse de
Francfort locales*

Jambon blanc*

GARNITURE

Pain pita et
mayonnaise

Riz



Chips

LAITAGE

Camembert

Emmental

Petit moulé nature

DESSERT

Yaourt sucré

Gélifié chocolat

Fruit

Donut



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*

 Lentilles vinaigrette



Salade Coleslaw
(carottes et chou blanc
mayonnaise)

Melon

PLAT

Crêpe au fromage

Beignets de
calamars sauce
cocktail

Cheeseburger



Rôti de porc* local

GARNITURE

Pommes vapeur

Farfalle

Frites

Chips

LAITAGE

Edam

Camembert

Fondu Président

DESSERT

Yaourt aromatisé

Mousse au
chocolat

Mini brownie



Gâteau au yaourt
du chef



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



