













11 mars

au

15 mars

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Saucisson à l'ail* 	Salade de boulgour, pois chiches et betteraves		Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes au  surimi
PLAT	 Potée de lentilles au jambon *	Cordon bleu de volaille		Cœur de colin à la crème de curry	 Boulettes de bœuf aux légumes
GARNITURE	Purée	Frites		Torti	 Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)  et riz
LAITAGE	Emmental	Yaourt sucré		Camembert	
DESSERT	Flan nappé caramel	Tranche de quatre- quarts		Fruit	 Yaourt nature sucré de la ferme de la vieille abbaye

 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*	 Carottes râpées		 Mousse de petits pois	Betteraves vinaigrette
PLAT	 Emincé de poulet au paprika	Lasagnes bolognaises (plat complet)		Feuilleté au chèvre	 Rôti de porc au jus*
GARNITURE	Haricots verts et pommes vapeur	 Haricots verts		Coquillettes	 Lentilles cuisinées et carottes
LAITAGE	 Neufchâtel AOP au lait cru	Petit moulé nature		Petit suisse arômatisé	Yaourt sucré
DESSERT	Fruit	Gélifié chocolat		 Entremets pistache	Madeleine



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !











25 mars

au

29 mars

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE Pâques	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées à l'orange 	Salade de riz (riz, œuf, tomate)		Beignets d'oignons	 Chou-fleur sauce cocktail
PLAT	Nuggets de poulet	 Rôti de porc froid*		 Emincé de bœuf en sauce	 Poisson pané
GARNITURE	Semoule et haricots verts	 Purée de carottes		Flageolets et pommes vapeur	Epinards et riz
LAITAGE	Fondu Président	Camembert			Gouda
DESSERT	Coupelle pomme	Donut		Fondant chocolat	Yaourt aromatisé



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !








1 avril


au

5 avril

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		 Carottes râpées		Terrine de campagne*	Tomate vinaigrette
PLAT		 Brandade de poisson (lat complet)		Rôti de bœuf	 Penne au fromage (plat complet végétal)
GARNITURE				Pommes vapeur	
LAITAGE		Emmental			Yaourt sucré
DESSERT		Coupelle pomme		 Yaourt équitable aromatisé framboise Ferme du Vieux Puits Pissy-Pôville	Madeleine

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





8 avril


au


12 avril


RESTAURANT SCOLAIRE



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Lentilles vinaigrette	Saucisson à l'ail*		Salade Napoli (torti tricolores, maïs, tomate, huile d'olive)	 Pomme de terre sauce chou rouge
PLAT	Crêpe jambon emmental*	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)		Paupiette de veau sauce tomate	 Cœur de colin sauce aubergines
GARNITURE	Torti			Semoule	 Dés de carottes, courgettes, aubergines avec riz
LAITAGE		Fondu Président		Camembert	Petit moulé nature
DESSERT	 Yaourt seau aromatisé abricot BIO  Laiterie Brin d'Herbe à Bréauté	Yaourt aromatisé		Fruit	 Gâteau moelleux aux myrtilles

 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*	 Concombre et tomate vinaigrette		 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Pâté de foie*
PLAT	Manchon de poulet rôti	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		 Rôti de porc à la diable*	 Cœur de colin crème de curry
GARNITURE	Coquillettes			Frites	Carottes et blé
LAITAGE	Yaourt sucré	Crème de gruyère		Camembert	Edam
DESSERT	Coupelle pomme	Fruit		Flan nappé au caramel	 Gâteau au yaourt maison



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

