Madeleine
newrest restauration

1 avril au 5 avril — RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Crudités BIO vinaigrette		Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	Houmous du chef
PLAT		Brandade de poisson (lat complet)		Rôti de bœuf	Penne au fromage (plat complet végétal)
GARNITURE				Carottes rondelles BIO	
LAITAGE		Emmental à la coupe			Yaourt sucré BIO
DESSERT		Coupelle pomme		Yaourt équitable aromatisé framboise	Madeleine

Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newrest restauration

8 avril au 12 avril

RESTAURANT SCO

KOLOR BLEU

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Lentilles vinaigrette	Salade de tomate et maïs		Crudités BIO vinaigrette	Pomme de terre sauce chou rouge
PLAT	Torsades aux légumes provencaux et au fromage (plat complet)	Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)		Rôti de bœuf	Cœur de colin sauce aubergines
GARNITURE				Semoule	Riz noir BIO
LAITAGE		Vache qui Rit BIO		Camembert	Tendre bleu
DESSERT	Yaourt seau aromatisé abricot BIO Laiterie Brin d'herbe	Yaourt aromatisé		Fruit	Gâteau moelleux aux myrtilles

Cuisiné par nos soins

Les produits locaux

Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest restauration

15 avril au 19 avril

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade Coleslaw	Crêpe au fromage BIO		Salade verte	Salade de boulgour
PLAT	Manchon de poulet rôti	Parmentier de lentilles (plat complet		Rôti de porc à la diable*	Cœur de colin crème de curry
GARNITURE	Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)			Petits pois	Blé
LAITAGE	Yaourt sucré	Crème de gruyère		Petit suisse aromatisé	Meule de Bray
DESSERT	Purée de pommes BIO	Fruit		Biscuit sablé BIO aux céréales	Gâteau au yaourt maison

Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !