



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Betteraves et maïs BIO vinaigrette 	 Chou blanc vinaigrette		Betteraves vinaigrette	 Salade de semoule, carotte, maïs
PLAT	 Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)	 Paupiette de veau sauce tomate		 Falafels BIO en sauce	 Cœur de colin à la crème
GARNITURE		Riz		Petits pois	Carottes
LAITAGE	Petit moulé nature	Yaourt sucré			Emmental à la coupe
DESSERT	Flan nappé caramel	 Fruit BIO		 Yaourt aux fruits rouges de la ferme	Crêpe Bretonne BIO (crêperie Colas) 



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de boulgour (boulgour, concombre, tomate, menthe)	Betteraves vinaigrette		Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)	Chou-fleur BIO sauce cocktail
PLAT	Jambon blanc*	Lasagnes bolognaises (plat complet)		Nuggets de poulet	Cœur de colin sauce rose
GARNITURE	Frites			Riz noir BIO	Purée à la betteraves
LAITAGE	Gouda à la coupe	Camembert		Petit moulé nature	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Yaourt aromatisé BIO de la laiterie Brin d'herbe	Purée de pommes BIO 		Fruit	Gâteau moelleux du chef aux pralines roses

Cuisiné par nos soins

Les produits locaux

Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Betteraves BIO vinaigrette	 Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées)		Salade verte	 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)
PLAT	 Boulettes à l'agneau au curry	 Farmentier de lentilles (plat complet végétal)		 Raclette Normande* (plat complet, fromage de la ferme de la Ouesne)	 Saucisse de Francfort* locale
GARNITURE	 Mélange de légumes oriental			 Légumes d'hiver (pommes de terre, carottes, navets)	
LAITAGE	Emmental à la coupe	 Vache qui rit BIO			Crème de gruyère
DESSERT	Mousse au chocolat	Beignet pomme		Fruit	 Yaourt BIO aromatisé à la vanille



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





19 février

au

23 février

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées à l'orange 	Macédoine mayonnaise		Potage à la tomate	Crudités BIO vinaigrette 
PLAT	Nuggets de poulet	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)		Colin meunière	 Pasta e lenticchie (plat complet végétal)
 GARNITURE	Haricots verts			Pommes vapeur	
LAITAGE	Fromage BIO à la coupe Ferme de la Quesne 	Petit Fruité BIO 		 Yaourt sucré BIO	Petit moulé nature
DESSERT	Yaourt aromatisé	Liégeois au chocolat		 Gâteau du chef au citron	Ananas frais



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques