



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		  Carottes râpées		  Salade de boulgour (boulgour, tomate, échalote, menthe)	 Betteraves vinaigrette
PLAT		Lasagnes bolognaises (plat complet)		 Parmentier de lentilles (plat complet)	 Rôti de porc à la diable
GARNITURE				 Purée	 Haricots verts BIO
LAITAGE		 Vache qui rit BIO		Yaourt sucré	Emmental à la coupe
DESSERT		Yaourt aromatisé		Galettes des rois à la frangipane	Mousse chocolat

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES	Salade verte	 Salade de riz, maïs, gouda		 Crudités BIO	Crêpe au fromage
PLAT	 Coquillettes au jambon* (plat complet)	  Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		Poulet rôti	Poisson pané
GARNITURE				 Pommes vapeur	 Trio de légumes BIO
LAITAGE	 Meule de Bray BIO	Edam à la coupe		Coulommiers	Petit suisse aromatisé
DESSERT	coupelle pomme fraise	 Fruit BIO		Fruit	Flan nappé caramel



Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	 Betteraves à la ciboulette		 Salade de boulgour BIO	 Carottes râpées
PLAT	 Boulettes à l'agneau sauce barbecue	 Hachis parmentier (plat complet)		 Flan d'épinards au fromage 	Colin meunière
GARNITURE	Mélange de légumes oriental			Pommes rissolées 	 Chou-fleur BIO béchamel
LAITAGE	 Yaourt sucré BIO			Petit moulé nature	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit	 Yaourt nature BIO de la Laiterie Brin d'Herbe 		Gélifié vanille	Yaourt aromatisé



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



MIDI

LUNDI

LIMA / PEROU

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Céleri mayonnaise

 **Ocopa**
(salade de pommes
de terre, sauce
fromage blanc épicé)

 Crêpe au fromage

 Carottes râpées BIO
 vinaigrette

PLAT

 Beignets de légumes

 **Aji de gallina**
(émincé de
poulet à la crème
de poivrons)

 Rôti de porc
sauce provençale*

 Brandade de poisson
(plat complet)

GARNITURE

Carottes
bâtonnets à la
crème

 **Riz BIO**

 Haricots verts BIO

LAITAGE

Edam à la coupe

Crème de gruyère

 Neufchâtel AOP
au lait cru

DESSERT

 Purée de pommes
BIO

**Churros fourré
cacao**

Flan nappé
caramel

Fruit

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newest
restauration

30 janvier



au

3 février

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

CHANDELEUR

VENDREDI

ENTREES



Betteraves BIO
vinaigrette



Crudités BIO
vinaigrette



Salade verte



Salade de blé estivale
(blé, poivron, tomate,
basilic)

PLAT



Torti aux
légumes provençaux
(plat complet
végétal)



Paupiette de veau
sauce tomate

Crêpe jambon/
fromage*

Colin meunière

GARNITURE

Riz



Chou-fleur
béchamel



Haricots verts BIO

LAITAGE

Petit moulé nature

Yaourt sucré

Confiture de
fraise

DESSERT

Flan nappé
caramel

Fruit

Crêpe bretonne
BIO (crêperie
Colas)



Yaourt aux fruits
rouges
de la ferme du
Coudrov



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MARRAKECH	VENDREDI
ENTREES		 Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)	Pâté de foie		 Carottes râpées aux raisins	Salade de boulgour  BIO
PLAT		 Haricots rouges façon fajitas	 Hachis parmentier (plat complet)		 Tajine de boulettes à l'agneau	Feuilleté au chèvre
GARNITURE		 Riz BIO			Semoule	Salade verte
LAITAGE		Petit moulé nature	Gouda à la coupe		 Yaourt sucré BIO	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT		Fruit	 Purée de pommes BIO		 Moelleux maison aux amandes	Yaourt aromatisé