



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Radis	Terrine de campagne* (à couper par vos soins)		Salade de betterave, maïs, et œuf 	Tomate entière
PLAT	Nuggets de poulet	Langue de porc vinaigrette*		Rosti de légumes 	Torsades au thon (plat complet)
GARNITURE	Haricots verts	Macédoine mayonnaise		Lentilles cuisinées 	Torti
LAITAGE	Meule de Bray BIO 	Carré de Vache BIO 		Petit moulé nature	Petit Fuité BIO 
DESSERT	Fruit	Fruit		Fruit BIO 	Compote de pomme (livré en boîte)



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	Tomate vinaigrette		 Betteraves BIO 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	 Chou-fleur béchamel	 Courgettes BIO		Tortelli	Pommes rissolées
LAITAGE	Edam à la coupe	Yaourt sucré		Petit moulé ail et fines herbes	
DESSERT	 Yaourt aromatisé vanille BIO	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 
ENTREES	Betteraves vinaigrette	Pomme de terre vinaigrette		Salade de riz (riz, œuf, tomate)	 Salade Jaune (pâtes, œuf, maïs)
PLAT	Raviolis (plat complet)	 Taboulé aux pois chiches (plat complet)		Rôti de bœuf	 Timbale de colin crème de cumin
GARNITURE	Coquillettes			Haricots verts BIO 	 Dés de carottes orange et jaune
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	 Meule de Bray BIO		Petit suisse aromatisé	 Camembert BIO
DESSERT	Purée de pommes  BIO	Mousse au chocolat		Fruit (fraises sous réserve)	 Gâteau du chef au citron



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Tomate et salade (en vrac à préparer pour garnir le pain, ou	Melon (à couper par vos soins)		 Concombres vinaigrette	Tomate entière
PLAT	Viande de dinde pour kebab	 Salade piémontaise sans porc (plat complet)		 Brandade de poisson (plat complet)	Jambon blanc*
GARNITURE	Pain pita et mayonnaise				Salade de haricots verts 
LAITAGE		Camembert		 Vache qui rit BIO	Petit moulé nature
DESSERT	 Yaourt sucré BIO	Gélifié chocolat		Fruit	 Fruit BIO



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newrest
restauration

1 juillet



au

5 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Crudités BIO
vinaigrette



Betteraves BIO
vinaigrette



Salade Coleslaw
(carottes et chou
blanc)



Melon
(à couper par vos
soins)

PLAT

Œufs durs
mayonnaise



Salade de blé
(plat complet
végétal)

Cheeseburger



Rôti de porc* local

GARNITURE

Purée

Frites



Chou-fleur BIO

LAITAGE

Edam à la coupe

Camembert

Fondu Président

DESSERT

Yaourt aromatisé

Gélifié vanille



Fruit BIO



Gâteau au yaourt
du chef



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques