



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Taboulé oriental	 Salade andalouse (haricot vert, maïs, tomate, poivron, persil)		Pâté de foie* (à couper par vos soins)	 Carottes râpées
PLAT	 Paupiette de veau sauce tomate et champignons	Beignets de calamars sauce tartare		Poulet rôti	 Coquillettes Mornay au brocoli (plat complet végétarien)
GARNITURE	 Carottes rondelles BIO	Purée		 Panier du jardinier (pdt, petits pois, h. verts, carottes, navets)	
LAITAGE	Edam à la coupe	Yaourt sucré		Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Flan nappé caramel	 Purée de pommes BIO		 Yaourt aromatisé vanille BIO	 Fruit BIO



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betteraves
vinaigrette

Chou-fleur sauce
cocktail

 Carottes BIO râpées
vinaigrette

 Pâté de foie local*



PLAT



Moules à la crème



Parmentier de lentilles
(plat complet végétal)

Colin meunière

Rôti de bœuf

GARNITURE

Riz

Torti



Haricots verts BIO

LAITAGE



Neufchâtel AOP
au lait cru



Gouda BIO
portion

Petit moulé
nature

DESSERT



Fruit BIO

Fruit



Gâteau au yaourt



Fromage blanc sucré de
la Ferme de la Chapelle
Brestot



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





HANOI /
VIETNAM

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREES	 Betteraves BIO vinaigrette	 Salade de penne (penne, surimi, maïs)		  Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés)	 Salade de cœur de palmier, ananas, surimi, betterave
PLAT	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	 Croquettes de maïs		 Paupiette de dinde aux champignons	 Emincé de bœuf soja gingembre
GARNITURE		Carottes rondelles		Torti	 Riz BIO
LAITAGE	Emmental à la coupe	Yaourt sucré		Camembert	
DESSERT	Flan nappé caramel	 Biscuit sablé aux céréales BIO		 Purée de pommes BIO	 Yaourt noix de coco enseau de la ferme du Coudroy



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Céleri mayonnaise	 Carottes BIO râpées vinaigrette 		 Chou-fleur BIO vinaigrette 	Pâté de foie* (à couper par vos soins)
PLAT	Goujons de poulet panés aux cornflakes	Lasagnes bolognaises (plat complet)		 Flan de brocolis au fromage 	 Rôti de porc au jus
GARNITURE	Haricots verts BIO 			Salade verte	 Lentilles cuisinées 
LAITAGE	 Neufchâtel AOP au lait cru	Petit moulé nature		Camembert	 Yaourt sucré BIO
DESSERT	Yaourt aromatisé	Gélifié chocolat		Fruit	Madeleine

Nous te souhaitons un bon appétit !

 27 mars au 31 mars RESTAURANT SCOLAIRE						
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREES	 Carottes râpées	 Betteraves BIO vinaigrette		Tomate vinaigrette	 Salade de boulgour (boulgour, tomate, échalote, menthe)	
PLAT	 Couscous végétal aux pois chiches (plat complet végétal)	Rôti de bœuf		 Torsades au thon (plat complet)	 Sauté de porc à l'ancienne	
GARNITURE		Pommes sautées			 Epinards BIO	
LAITAGE	Fondu Président	Camembert		 Yaourt sucré BIO	Gouda à la coupe	
DESSERT	 Purée de pommes BIO	Fruit		Fruit	 Gâteau aux fruits rouges	

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !