

11 mars

au

15 mars

RESTAURANT SCOLAIRE



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Betteraves BIO
vinaigrette

Salade de boulgour,
pois chiches et
betteraves



Salade Coleslaw
(carottes et chou
blanc râpés)



Salade de pâtes au
surimi

PLAT



Potée de lentilles au
jambon*
(plat complet)

Cordon bleu de
volaille



Cœur de colin à la
crème de curry



Boulettes de bœuf
aux légumes

GARNITURE



Carottes rondelles
BIO

Torti



Riz noir BIO

LAITAGE

Emmental à la
coupe

Yaourt sucré

Camembert

DESSERT

Flan nappé
caramel

Tranche de quatre-
quarts



Fruit Bio



Yaourt nature sucré
de la ferme de la
vieille abbaye



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

ENTREES

Terrine de
campagne*
(à couper par vos
soins)



Carottes râpées



**Mousse de
petits pois
(à tartiner)**

Salade verte

PLAT



Emincé de poulet
au paprika

Lasagnes
bolognaises
(plat complet)



**Fan d'épinards
au fromage**

Poisson pané

GARNITURE



Haricots verts BIO

Coquillettes



Lentilles cuisinées

LAITAGE

Camembert

Vache qui Rit BIO



**Tartare ail et
fines herbes**

Yaourt sucré

DESSERT

Fruit

Gélifié chocolat



**Entremets
pistache**



Biscuit sablé BIO aux
céréales



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



25 mars

au

29 mars

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE Pâques	VENDREDI
ENTREES	 Crudités BIO vinaigrette	Céleri mayonnaise		Beignets d'oignons	 Chou-fleur sauce cocktail
PLAT	 Couscous végétal aux pois chiches (plat complet végétal)	 Rôti de porc froid*		 Emincé de bœuf en sauce	 Torsades au thon (plat complet)
GARNITURE	Semoule	 Purée de carottes		Haricots verts BIO 	
LAITAGE	Fondue Président	Camembert			Meule de Bray BIO 
DESSERT	Coupelle pomme	 Fruit BIO		Fondant chocolat	Fruit



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques