



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		 Chou-fleur sauce cocktail		Tomates et concombres en dés	 Salade jaune (tortis, œuf, maïs, mayonnaise)
PLAT		  Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		Rôti de boeuf	rôti de dinde sauce curry
GARNITURE				Pommes vapeur	 Carottes BIO *
LAITAGE		 Vache qui rit BIO		Camembert	Emmental à la coupe
DESSERT		Flan nappé caramel		 Purée de pommes BIO	Fruit

 Végétarien



Cuisiné par nos soins produits biologiques



Les produits locaux * aide UE à destination des écoles

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		 Salade de boulgour  BIO		 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Pastèque (à couper par vos soins)
PLAT		 Paupiette de veau sauce tomate		Jambon blanc	 Cœur de colin sauce citron
GARNITURE		 Courgettes à la tomate		Torti	 Lentilles cuisinées (Ferme du Coudroy)
LAITAGE		Yaourt sucré		 Vache qui rit BIO	Petit suisse aromatisé
DESSERT		Fruit		Mousse au chocolat	 Purée de pommes 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		 Carottes râpées	Tomate vinaigrette			
PLAT		 Corsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)			
GARNITURE						
LAITAGE		Camembert	Yaourt sucré			
DESSERT		 Yaourt aromatisé vanille BIO	 Biscuit sablé aux céréales BIO			





22 mai

au

26 mai

RESTAURANT SCOLAIRE

MEXICO

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Salade de boulgour pois chiche et betteraves	Macédoine mayonnaise		 Salade tomate, maïs et avocat	Pastèque (à couper par vos soins)
PLAT	 Beignets de chou-fleur	 Rôti de porc froid, local*		 Emincé de bœuf sauce Mexicaine	Rôti de dinde
GARNITURE	 Pommes vapeur	Haricots verts		 Courgettes BIO *	 Chou-fleur BIO *
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	 Meule de Bray BIO *		Petit moulé nature	
DESSERT	 Yaourt sucré BIO	Tranche de quatre quarts		 Entremets vanille	 Yaourt abricot de la Ferme du Coudroy (en seau)

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins
Produits biologiques



Les



Les produits locaux * aide UE à destination des écoles

Nous te souhaitons un bon appétit !

 29 mai au 2 juin RESTAURANT SCOLAIRE						
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREES		 Carottes râpées au maïs		 Taboulé à la menthe	Melon (à couper par vos soins)	
PLAT		 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		 Empancé de volaille au paprika	 Timbale de colin à la crème de curry	
GARNITURE				 Courgettes BIO *	 Pommes vapeur	
LAITAGE		Fondu Président			Emmental à la coupe	
DESSERT		 yaourt aromatisé vanille BIO		 Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot	 fruit BIO *	

 Végétarien
  Cuisiné par nos soins
 Les Produits biologiques 
 Les produits locaux * aide UE à destination des écoles

Nous te souhaitons un bon appétit !