



MIDI	LUNDI	MARDI GRAS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	  Taboulé au boulgour BIO	Potage à la tomate		Pâté de foie* (à couper par vos soins)	 Carottes râpées
<b>PLAT</b>	 Paupiette de veau ail et fines herbes	Beignets de calamars sauce tartare		Poulet rôti	 Coquillettes Mornay au brocoli (plat complet végétarien) 
<b>GARNITURE</b>	Carottes rondelles	 Purée BIO		  Panier du jardinier (pdt, petits pois, h. verts, carottes, navets)	
<b>LAITAGE</b>	Edam à la coupe	Yaourt sucré		Fromage bûchette	Camembert
<b>DESSERT</b>	Flan nappé caramel	<b>Donut sucré</b>		 Purée de pomme 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
<b>ENTREES</b>	 Salade Jaune (torti, œuf, maïs)	 Salade Esaü (lentilles, œuf, tomate)		 Carottes râpées BIO vinaigrette	 Salade de riz (riz, tomate, œuf)
<b>PLAT</b>	 Emincé de volaille méridional (mélange de petits légumes)	 Beignets de chou- fleur		 Rôti de bœuf	Colin meunière
<b>GARNITURE</b>	 Courgettes BIO	Farfalle		Pommes de terre sautées	Haricots verts
<b>LAITAGE</b>	 Pont L'Evêque AOP	Gouda à la coupe			 Camembert BIO
<b>DESSERT</b>	Fruit	 Yaourt velouté aux fruits BIO		 Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy (en seau)	 Gâteau au yaourt maison



Végétarien



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux



Les Produits biologiques





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	 Betteraves BIO vinaigrette	 Salade de penne (penne, surimi, maïs)		 Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés)	 Potage Crécy
<b>PLAT</b>	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	 Croquettes de maïs		 Cœur de colin sauce oseille	 Emincé de bœuf mironton  
<b>GARNITURE</b>		Carottes rondelles		Riz	 Purée BIO
<b>LAITAGE</b>	Emmental à la coupe	 Yaourt sucré BIO		Camembert	Fondu Président
<b>DESSERT</b>	Flan nappé caramel	Mousse au chocolat		 Fruit BIO	Fromage blanc fruité



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



21 mars



au

25 mars

**RESTAURANT SCOLAIRE**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Céleri mayonnaise	Salade de pommes de terre, maïs, concombre, persil		Salade de riz (riz, tomate, œuf dur)	Pâté de foie* (à couper par vos soins)
<b>PLAT</b>	Brandade de poisson (plat complet)	Emincé de bœuf aux carottes		Flan de brocolis au fromage	Potée de lentilles au jambon* (plat complet)
<b>GARNITURE</b>		Carottes BIO		Salade verte	
<b>LAITAGE</b>	Neufchâtel AOP au lait cru	Petit moulé nature		Camembert BIO	Yaourt sucré BIO
<b>DESSERT</b>	Yaourt aromatisé vanille BIO	Gélifié chocolat		Fruit	Gâteau au chocolat maison

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Carottes râpées 	Tomate vinaigrette		Céleri mayonnaise 	salade au boulgour BIO 
<b>PLAT</b>	 Couscous végétal aux pois chiches 	 Rôti de dinde sauce tomate basilic		lasagnes bolognaises (plat complet)	 Cœur de colin crème de curry
<b>GARNITURE</b>		 courgettes bio			Epinards
<b>LAITAGE</b>	Fondu Président	Petit moulé nature		 Camembert BIO	Gouda à la coupe
<b>DESSERT</b>	 Purée de pommes BIO	Fruit		Fruit	Mousse au chocolat



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !