



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				Salade de boulgour (boulgour, tomate, échalote, menthe)	Crêpe au fromage (entrée)
<b>PLAT</b>		Lasagnes bolognaises (plat complet)	Gratin de chou- fleur au jambon*	Parmentier de lentilles (plat complet)	Poisson pané
<b>GARNITURE</b>					Haricots verts
<b>LAITAGE</b>		VacheQui Rit BIO	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	
<b>DESSERT</b>		Yaourt aromatisé	Galette des rois à la frangipane	<b>Galettes des rois à la frangipane</b>	Mousse chocolat



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>					
<b>PLAT</b>	 Coquillettes au jambon* (plat complet)	  Cordon bleu de volaille		 Emincé de bœuf aux carottes	 waterzoï de poisson
<b>GARNITURE</b>		Semoule		 Pommes vapeur	Riz
		Carottes			
<b>LAITAGE</b>	Meule de Bray BIO	Petit suisse sucré		Coulommiers	Camembert
<b>DESSERT</b>	Coupelle pomme fraise	 Fruit BIO		Fruit	Tranche de quatre-quarts



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>		 Betteraves à la ciboulette			
<b>PLAT</b>	 Quenelles de brochet sauce Aurore	 Hâchis parmentier (plat complet)		 Cordon bleu de volaille 	Colin meunière
<b>GARNITURE</b>	Pommes rissolées			Purée de carottes 	Chou-fleur béchamel
<b>LAITAGE</b>	Yaourt sucré BIO			Petit moulé nature	Gouda à la coupe
<b>DESSERT</b>	Fruit	 Yaourt nature BIO de la Laiterie Brin d'Herbe 		Gélifié vanille	Coupelle pomme



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



MIDI

LUNDI

LIMA / PEROU

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Saucisson à l'ail\*



Segments de pomelo



PLAT

Raviolis  
(plat complet)



Nuggets de blé



Rôti de porc  
sauce provençale\*



Cordon bleu de  
volaille

GARNITURE

Riz

Coquillettes

Purée

Julienne de  
légumes

Epinards

LAITAGE

Crème de gruyère



Neufchâtel AOP  
au lait cru

Yaourt sucré

DESSERT



Purée de pommes  
BIO

Churros fourré  
cacao

Mousse au  
chocolat



Gâteau  
au yaourt



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine  
newrest  
restauration

30 janvier



au

3 février

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI


MARDI

MERCREDI



CHANDELEUR


VENDREDI

ENTREES

 Salade de blé  
estivale  
(blé, poirvon,

PLAT

 Beignets de  
calamars  
 sauce tartare

 Paupiette de veau  
sauce tomate

**Crêpe jambon/  
fromage\***


Jambon blanc\*

GARNITURE

Pommes rissolées

Riz

**Pommes vapeur**

 Lentilles maison

LAITAGE

Petit suisse  
aromatisé

Camembert


**Confiture de  
fraise**

DESSERT


Biscuit fourré  
fraise


Ananas au sirop  
(livré en boîte)

**Crêpe bretonne  
(crêperie Colas)**

 Yaourt aux fruits  
rouges  
de la ferme du  
Coudrov

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

