



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Céleri mayonnaise

Carottes râpées



Salade de
boulgour
(boulgour,

Bettraves
vinaigrettes

PLAT

Lasagnes
bolognaises
(plat complet)

Emincé de poulet
à la crème



Parmentier de
lentilles
(plat complet)

Colin meunière

GARNITURE

Riz

Haricots verts

LAITAGE

Yaourt sucré

Camembert

Yaourt sucré



Pont L'Evêque AOP

DESSERT

Fruit

Yaourt aromatisé

Galettes des
rois
à la frangipane

Mousse chocolat



Végétarien



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Pâté de foie*
(à couper par vos
soins)

PLAT

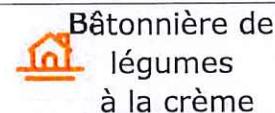


Paupiette de dinde
aux champignons



GARNITURE

Mélange de
légumes
oriental



LAITAGE

Fondu Président

Coulommiers

Emmental à la
coupe

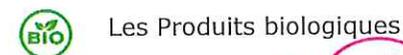
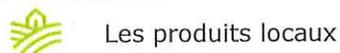
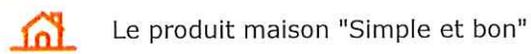
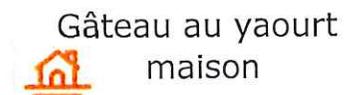
Petit suisse
aromatisé

DESSERT

Gélifié chocolat

Fruit

Liégeois chocolat



Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Potage à la
tomate

Betteraves
à la ciboulette



Salade de boulgour
et betteraves aux
pois chiches



Carottes râpées



PLAT



Filet de poulet
aux poireaux

Hachis parmentier
(plat complet)



Flan d'épinards
au fromage



Saumonette
à la crème

GARNITURE

Riz



Chou-fleur
béchamel

LAITAGE

Yaourt sucré

Petit moulé nature

Gouda à la coupe

DESSERT

Fruit

Fromage blanc aux
fraises de la ferme
de la Chapelle
Brestot



Pêche au sirop
(livré en boîte)

Yaourt aromatisé



Végétarien



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux



Les Produits biologiques

newrest

Nous te souhaitons un bon appétit !

154104000 restaurant

Madeleine
newrest
restaurant

24 janvier



au

28 janvier

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Céleri mayonnaise



Macédoine
mayonnaise



Potage
aux légumes



Carottes râpées
vinaigrette

PLAT



Beignets de
légumes

Rôti de bœuf



Rôti de porc
sauce provençale*



Brandade de poisson
(plat complet)

GARNITURE



Purée de
lentilles corail

Potatoes

Haricots verts

LAITAGE

Crème de gruyère

Petit suisse sucré

Edam à la coupe

Fromage bâchette

DESSERT

Flan nappé
caramel

Coupelle pomme
fraise



Gâteau maison
au chocolat

Fruit



Végétarien



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

newrest



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

 Bettrave BIO
vinaigrette

 **Soupe chinoise**



Salade verte

Rillettes *
(à couper par vos soins)

PLAT

 Macaroni aux
légumes
provençaux

 **Emincé de
poulet
au caramel**

 Tartiflette*
(plat complet)



Potée de lentilles aux
dés de jambon (Plat
complet)

GARNITURE

Poêlée asiatique

LAITAGE

Petit moulé nature

Yaourt sucré

Confiture de fraise



Neufchâtel AOP
au lait cru

DESSERT

Flan nappé
caramel

**Cocktail de
fruits
(en boîte)**

Crêpe Bretonne

Yaourt sucré BIO de
la Laiterie Brin
d'herbe



Végétarien



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux



Les Produits biologiques





MIDI **LUNDI** **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

ENTREES

Bettraves
vinaigrette

Carottes râpées
vinaigrette



Salade de
boulgour

Salade verte

PLAT

Feuilleté au
chèvre

**Emincé de volaille
aux épices
douces**



Cœur de colin
crème de
ciboulette



Farfalle
à la bolognaise
(plat complet)

GARNITURE

Haricots verts

Pommes vapeur



Courgettes BIO

LAITAGE

Emmental à la
coupe

Petit suisse
aromatisé

Petit moulé nature

DESSERT

Purée de pomme
BIO

Ananas frais



Yaourt aux fruits
rouges
de la ferme du
Coudroy
(en seau)

**Gâteau maison
aux 4 épices**



Végétarien



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux



Les Produits biologiques