



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Pastèque (à couper par vos soins)	Radis			Saucisson à l'ail *
PLAT	Nuggets de poulet	Poisson pané		Rôti de porc au jus (local)*	Cordon bleu de volaille
GARNITURE	Coquillettes	Haricots verts		Lentilles cuisinées	Purée
LAITAGE				Petit moulé nature	
DESSERT	Coupelle pomme	Yaourt aromatisé		Tarte framboise	Gélifié vanille



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		 Salade de concombres et tomates en dés			
PLAT	 Saucisse de Francfort* (local)	Rôti de bœuf		 Jambon blanc	 Brandade de poisson (plat complet)
GARNITURE	 Haricots beurre à la tomate	 Chou-fleur béchamel		Purée	
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé	Camembert
DESSERT	Fruit	 Coupelle pomme		 Gâteau au yaourt du chef	Fruit



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Betteraves vinaigrette			 Salade de riz (riz, œuf, tomate)
PLAT	Beignets de chou-fleur	 Macaroni à la volaille et sauce tomate		 Rôti de porc sauce dijonnaise*	Colin meunière
GARNITURE	 Pommes vapeur			 Lentilles cuisinées	Haricots verts
LAITAGE	Coulommiers			Fromy	
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit		Coupelle pomme fraise	 Gâteau yaourt au citron



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



5 septembre

au

29 septembre

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Pâté de foie*
(à couper par vos
soins)



Salade de pâtes
au surimi



Carottes râpées
à l'orange

PLAT



Rôti de dinde
sauce tomate et
basilic



Parmentier de
lentilles
(plat complet
végétal)



Cœur de colin
sauce bonne
femme



Emincé de bœuf
façon fajitas

GARNITURE

Courgettes

Pommes

Pommes vapeur

Riz

LAITAGE

Coulommiers

DESSERT

Mousse au
chocolat

Yaourt aromatisé

Gâteau basque

Fruit



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES					 Lentilles vinaigrette
PLAT	 Tarte aux poireaux	 Paupiette de veau à l'ancienne		Poulet rôti	 Gratin Dauphinois (plat complet végétal) 
GARNITURE	Pommes vapeur	 Chou-fleur béchamel		Riz	
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	
DESSERT	Fruit	Coupelle pomme		Madeleine	Yaourt aromatisé



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Saucisson à l'ail	Potage à la tomate			 Carottes râpées
PLAT	 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	 Cœur de colin à la provençale		 Rôti de porc aux pruneaux	Moules à la crème
GARNITURE		Haricots verts		 Riz semi complet BIO	Frites
LAITAGE				Rondelé aux noix	
DESSERT	 Yaourt nature sucré BIO de la Laiterie Brin	Fruit		 Gâteau au chocolat du chef	Coupelle pomme



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				Pâté de foie	
PLAT	 Nuggets de poulet	 Emincé de poulet aux poireaux		 Gratin de chou- fleur au jambon*	 Cœur de colin à la crème de curry
GARNITURE	Purée	 Haricots verts			 Pommes vapeur
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé			Tendre bleu
DESSERT	Mousse chocolat	Biscuits petit beurre		Fruit	Coupelle pomme



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 