



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Houlous maison			 Rillettes de sardines
PLAT	Pilon de poulet rôti	 Parmentier de lentilles (plat complet)		 Cœur de colin crème de curry	 Emincé de porc aux champignons noirs*
GARNITURE	Coquillettes			Haricots verts	 Riz noir complet BIO
LAITAGE	Coulommiers			Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Fruit	Coupelle pomme		Fruit	 Gâteau du chef au pavot



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Saucisson à l'ail*			Salade verte	
PLAT	 Blanquette de volaille à l'ancienne	 Crêpe au fromage		 Tartiflette* (plat complet)	Accras de morue
GARNITURE	 Riz	Haricots beurre à la tomate		Purée	 Pommes vapeur
LAITAGE		Fondu Président			Confiture
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit		 Yaourt à l'abricot de la ferme du Coudroy	Tranche de quatre-quarts



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* (à couper par vos soins)			Potage à la tomate	
PLAT	 Brandade de poisson (plat complet)	 Rôti de porc *sauce brune		Rôti de bœuf	 Haché de veau
GARNITURE		 Haricots verts		Macaroni	Brocolis béchamel
LAITAGE		Yaourt sucré			Yaourt sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Madeleine		Fruit	 Gâteau au chocolat du chef



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 à l'orange			 Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)	Terrine de campagne* (à couper par vos soins)
PLAT	Paupiette de veau sauce tomate	 Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)		 Omelette	Fishburger
 GARNITURE	Riz			Salade verte	Pommes vapeur
LAITAGE		 Neufchâtel AOP au lait cru			
DESSERT	Coupelle pomme	Fruit		Yaourt aromatisé	 Fromage blanc sucré de la ferme de la Chapelle Brestot



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES					 Salade Mexicaine (haricot rouge, tomate, maïs, noix de pécan)	Saucisson à l'ail*
PLAT		Feuilleté au chèvre	 Gratin de chou- fleur au jambon* (plat complet)		 Ailerons de poulet Tex Mex	 Cœur de colin sauce citron
GARNITURE	 Purée d'épinards				Purée	Farfalle
LAITAGE		Petit suisse sucré	Petit suisse aromatisé			
DESSERT		Coupelle pomme	Clémentine		Fromage blanc sauce fraise (en seau)	Yaourt aromatisé



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES				Betteraves vinaigrette	
PLAT	 Emincé de volaille sauce pomme cannelle	 Macaron cheese (macaroni au fromage, plat complet)		 Sauté de porc braisé*	Cordon bleu de volaille
GARNITURE	 Légumes d'hiver (navets, carottes, pdt)	 Macaroni		Semoule	 Haricots verts
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé			Coulommiers
DESSERT	Fruit	Madeleine		Fruit	Flan nappé caramel



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 	Macédoine mayonnaise			
PLAT	Manchons de poulet	 Accras de morue			Jambon blanc*
GARNITURE	 Riz aux oignons	Torti			Purée
LAITAGE					Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé			Coupelle pomme



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

