

8 janvier

au

12 janvier

RESTAURANT SCOLAIRE



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

PLAT



Paupiette de
dinde au jus



Cordon bleu de
volaille

Poulet rôti



Coquillettes au
jambon*
(plat complet)

GARNITURE

Riz

Pommes vapeur

Julienne de
légumes

LAITAGE

Crème de gruyère

Petit suisse sucré

Coulommiers

Petit suisse
aromatisé

DESSERT

Gélifié chocolat

Fruit

Flan nappé caramel

Galette des rois



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



15 janvier

au

19 janvier

RESTAURANT SCOLAIRE



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Pâté de foie*
(à couper par vos
soins)

PLAT



Emincé de poulet
au parpika



Hachis parmentier
(plat complet)



Crêpe au fromage

Rôti de porc froid

GARNITURE



Riz

Infirmité de
la source

Pommes rissolées



Chou-fleur
béchamel

LAITAGE

Crème de gruyère

Yaourt sucré

Petit moulé ail et
fines herbes

DESSERT

Fruit



Mousse au
chocolat

Biscuit fourré
fraise

Yaourt aromatisé



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

 **Bettrave
vinaigrette**

 Carottes râpées
à l'orange

PLAT

Beignets de
légumes

**Boudin blanc
local
sauce
fromagère***



Rôti de porc *

 **Brandade de poisson
(plat complet)**

 **GARNITURE**

Haricots verts

 **Duo salsifis et
pommes de
terre**



Coquillettes

LAITAGE

Petit suisse
aromatisé

Coulommiers

DESSERT

Madeleine

 **Liégeois vanille**

Mousse au
chocolat

 **Gâteau
au yaourt du chef**



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				Friand au fromage	
PLAT	 Beignets de calamars sauce tartare	 Paupiette de veau sauce tomate		Rôti de bœuf	 Cœur de colin à la crème
GARNITURE	Torti	Pommes vapeur		Petits pois	Boulgour
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Camembert			Confiture de fraise
DESSERT	Biscuit fourré fraise	Fruit		 Coupelle pomme	Crêpe bretonne (crêperie Colas)



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				 Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)	 Salade de perles (perlé de blé, surimi, tomate, mayonnaise, paprika)
PLAT	Jambon blanc*	Lasagnes bolognaises (plat complet)		 Poisson pané	 Cœur de colin sauce rose
GARNITURE	Frites			Haricots Verts	 Purée à la betteraves
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert			
DESSERT	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat		Fruit	 Gâteau moelleux du chef aux pralines roses



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				Salade verte	
PLAT	 Boulettes à l'agneau au curry	 Parmentier de lentilles (plat complet)		 Raclette Normande* (plat complet, fromage de la ferme de la Quesne)	 Saucisse de Francfort* locale
GARNITURE	Semoule			 Farfalle	
LAITAGE	Yaourt sucré	Camembert			Crème de gruyère
DESSERT	Madeleine marbrée	Beignet pomme		Fruit	Coupelle pomme



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





19 février

au

23 février

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



PLAT



GARNITURE

LAITAGE

DESSERT

Nuggets de poulet



Gratin de chou-
fleur au jambon*
(plat complet)



Colin meunière



Ravioli

Haricots verts

Pommes vapeur



Pommes vapeur

Camembert

Petit suisse
aromatisé

Yaourt sucré

Petit suisse sucré

Yaourt aromatisé

Liégeois au
chocolat

Gâteau du chef au
citron

Madeleine



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques