



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Lentilles
vinaigrette

Salade de riz,
maïs, gouda



Crêpe au fromage

Carottes râpées
à l'orange

PLAT

Paupiette de dinde
au jus

Cordon bleu de
volaille



Roti de bœuf

Coquillettes au
jambon*
(plat complet)

GARNITURE

Carottes/Riz



Mélange de
légumes
oriental/Semoule

Pommes vapeur

LAITAGE

Petit moulé nature

Edam à la coupe

Yaourt sucré

Camembert

DESSERT

Coupelle pomme
fraise

Fruit

Tranche de quatre-
quarts

Galette des rois



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)	 Betteraves à la ciboulette	Salade verte	 Potage aux légumes
PLAT	 Emincé de poulet au parpika	 Fachis parmentier (plat complet)	Cordon bleu de volaille	Rôti de porc froid
GARNITURE	 Duo de butternut et navet/Riz		Pommes rissolées	Haricots verts
LAITAGE	Camembert		Petit moulé nature	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit	 Yaourt nature BIO de la Laiterie Brin d'Herbe	Biscuit fourré fraise	Coupelle pomme



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





22 janvier

MIDI

LUNDI








26 janvier

RESTAURANT SCOLAIRE

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES	 Céleri mayonnaise  Velouté de chou-fleur	 Chou rouge vinaigrette	 Carottes râpées à l'orange
PLAT	Beignets de légumes Carottes bâtonnets à la crème	 Beudin blanc local sauce fromagère*	 Brandade de poisson (plat complet)
GARNITURE	Duo salsifis et pommes de terre	Coquillettes	
LAITAGE	Edam à la coupe	Coulommiers	Crème de gruyère
DESSERT	Madeleine Yaourt de la ferme	Mousse au chocolat	Fruit



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

