



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>MIDI</b>					
<b>ENTREES</b>	Radis	Salade de riz, surimi mayonnaise		Salade de betterave, maïs, et œuf	Tomate entière
<b>PLAT</b>	Nuggets de poulet	Cordon bleu		Poisson pané	Parmentier de lentilles
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts/Coquillettes	Carottes		Lentilles cuisinées	
<b>LAITAGE</b>	Edam à la coupe	Petit suisse sucré		Camembert	Petit suisse aromatisé
<b>DESSERT</b>	Gélifié caramel	Fruit		Fruit	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**


 Carottes râpées

Terrine de saumon  
(à couper par vos soins)

 Salade de chou-fleur, petits pois et tomate


**PLAT**

 Commencé de volaille à l'indienne

 Rôti de porc local au jus\*

 Pasta e rimpiccola  
 Plat complet végétal de pâtes aux lentilles facon

**GARNITURE**

 Chou-fleur béchamel


Riz/Courgettes

Pommes rissolées

**LAITAGE**

Edam à la coupe

Yaourt sucré


 Petit moulé ail et fines herbes


Petit moulé nature

**DESSERT**

Yaourt aromatisé

Petit beignet pomme

 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

VEUDI

Betteraves  
vinaigrette

Pastèque

Salade de riz  
(riz, œuf, tomate)

Salade Jaune  
(pâtes, œuf, maïs)

Raviolis  
(plat complet)

Beignets de chou  
fleur

Rôti de bœuf

Trimbale de colin  
crème de cumin

**GARNITURE**

Côtes de blettes  
béchamel/Pomme

Macaroni

Riz coloré à  
l'espagnole

Petit suisse  
aromatisé

Emmental à la  
coupe

Fromy

Camembert

Madeleine

Mousse au  
chocolat

Fruit  
(fraises sous  
réserve)

Gâteau du chef au  
citron



Cuisiné par nos soins



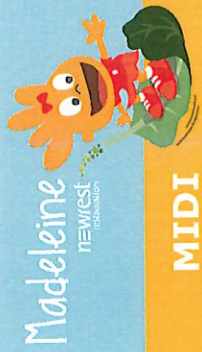
Les produits locaux



Les Produits biologiques



**Nous te souhaitons un bon appétit !**



24 juin

au

28 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

**MIDI**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**ENTREES**

Concombres au fromage blanc

Melon  
(à couper par vos soins)



Concombres vinaigrette

pomme de terre vinaigrette

**PLAT**

Viande de dinde pour kebab



Poisson pané



Saucisses de francfort locales

Jambon blanc\*

**GARNITURE**

Haricots verts

Purée de carottes

Salade de haricots verts



**LAITAGE**

Petit moulé ail et fines herbes

Purée

Emmental à la coupe

Petit moulé nature

**DESSERT**

Yaourt sucré

Gélifié chocolat

Fruit

Donut

Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits bio locaux



**Nous te souhaitons un bon appétit !**



1 juillet au 5 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>MIDI</b>					
<b>ENTREES</b>	Saucisson à l'ail 	Lentilles vinaigrette 		Salade de bœuf estivale 	Melon (à couper par vos soins)
<b>PLAT</b>	Crêpe au fromage	Beignets de Calamars quauce cocktail 		Rôti de bœuf	Cordon bleu de volaille
<b>GARNITURE</b>	Epinards/Pommes vapeur			Haricots verts/Carottes	Chips
<b>LAITAGE</b>	Edam à la coupe	Purée de céleri/Farfalle Camembert			Petit suisse aromatisé
<b>DESSERT</b>	Coupelle pomme 	Gélifié vanille		Mini brownie	Gâteau au yaourt du chef 

 Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 