



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES	Betteraves vinaigrette	Céleri mayonnaise	Salade verte	Rillettes de sardines
	PLAT	Pilon de poulet rôti	Beignets de calamars	Emincé de porc aux champignons noirs*
GARNITURE	Coquillettes	Epinards/Purée	Haricots verts/Pommes vapeur	Riz noir complet BIO
	LAITAGE	Coulommiers	Petit moulé nature	Camembert
DESSERT	Fruit	Flan nappé caramel	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*

Lentilles
vinaigrette

Salade verte

Salade de boulgour
au surimi

PLAT

Blanquette de
volaille
à l'ancienne

Tortilla espagnole
(tortilla tricolores,
petits pois, tomate,
poivrons)

Tartiflette*
(plat complet)

Emincé de poulet au
paprika

GARNITURE

Fondue de
poireaux/Riz

Duo de butternut et
navets/Pommes
vapeur

LAITAGE

Camembert

Edam à la coupe

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

Macédoine
mayonnaise



Salade de pommes
de terre, pois
chiches, betteraves

PLAT

Cordon bleu de
volaille



Rôti de porc
*sauce brune

GARNITURE

Petit pois

Haricots verts/Riz

LAITAGE

Mimolette à la
coupe

Yaourt sucré

Petit pois

Macaroni

Brocolis
béchamel/Carottes

Petit suisse
aromatisé

Carré de l'Est

DESSERT

Mousse au
chocolat

Madeleine

Gâteau au chocolat
du chef



Crêpe au fromage



Haché de veau



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

Carottes râpées
à l'orange



Betteraves
vinaigrette

Potage Saint
Germain



Terrine de
campagne*
(à couper par vos
soins)

Paupiette de veau
sauce tomate



Coquillettes
aux dés de
jambon*
(plat complet)

Croquettes de
maïs



Emincé de bœuf aux
oignons

Riz/Julienne de
légumes



Lentilles cuisinées

Pommes vapeur

Yaourt sucré

Neufchâtel AOP
au lait cru



Camembert

Coupelle pomme

Gélifié chocolat

Fromage blanc sucré
de la ferme de la
Chapelle Brestot



Cuisiné par nos soins

Les produits locaux

Les Produits biologiques

