



**MIDI**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	 Salade de riz	 Crêpe au fromage		Salade verte	 Betteraves vianigrette
<b>PLAT</b>	 Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)	 Paupiette de veau sauce tomate		Rôti de bœuf	 Cœur de colin à la crème
<b>GARNITURE</b>		Riz		Petits pois	Epinards/Bouलगour
<b>LAITAGE</b>		Petit suisse aromatisé	Camembert		Emmental à la coupe
<b>DESSERT</b>		Biscuit fourré fraise	Fruit	 Yaourt aux fruits rouges de la ferme	<b>Fruit</b>



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





MIDI

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDI



 Salade de boulgour  
(boulgour,  
concombre, tomate,  
menthe)

pâté de foie


Salade verte

 Salade de perles  
(perlé de blé, surimi,  
tomate, mayonnaise,  
paprika)

**ENTREES**

Jambon blanc\*

Lasagnes  
bolognaises  
(plat complet)

 Haricots rouges  
façon fajitas  
(plat végétal)

 Cœur de colin  
sauce rose

**PLAT**

Frites

Galette de blé

 Purée de  
haricots/Haricots  
verts

**GARNITURE**

Gouda à la coupe

Camembert

Fondu Président

Tranche de cheddar

**LAITAGE**

Yaourt aromatisé

Fruit

 Gâteau moelleux du  
chef  
aux pralines roses

**DESSERT**



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**







**MIDI**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Lentilles  
vinaigrette

Salade de riz

Salade verte



Terrine de  
campagne\* locale  
(à couper par vos  
soins)

**ENTREES**

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



Mélange de  
légumes  
oriental/Semoule

Pomes vapeur



**GARNITURE**

Emmental à la  
coupe

Camembert

Petit suisse aromatisé

**LAITAGE**

Mousse au  
chocolat

Beignet pomme

Gâteau du chef  
au pavot

Fruit

Gélifié vanille

**DESSERT**



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**  
Carottes râpées à l'orange 


Friand au fromage

Potage à la tomate

Pomme de terre en salade

**PLAT**  
Nuggets de poulet 


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

Boulettes de bœuf aux légumes 

Raviolis

Coquillettes

Semoule

**GARNITURE** 

Edam à la coupe

Fondu Président

Camembert

Petit moulé nature

**LAITAGE**

Yaourt aromatisé

Liégeois au chocolat

Gâteau du chef au citron 

Ananas frais

**DESSERT**



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

