



**MIDI**

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

**ENTREES**

Tomate

Salade de riz surimi  
curry


 Pommes de terre  
vinaigrette

Taboulé de chou fleur

**PLAT**

Beignets de  
calamars  
mayonnaise

Cordon bleu de  
volaille


 Posti de légumes

Boulettes de bœuf à  
la provencale

**GARNITURE**

Pommes rissolées

Purée

 Lentilles cuisinées

Riz/Epinards  
béchamel

**LAITAGE**

Edam à la coupe

Coulommiers

Camembert

Petit suisse  
aromatisé

**DESSERT**

Fruit

Fruit

Gélifié chocolat

Tranche de quatre-  
quarts



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



**Nous te souhaitons un bon appétit !**





12 juin

au

16 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

**MIDI**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**ENTREES**



Carottes râpées

Tomate vinaigrette



Salade verte

Chou-fleur sauce cocktail

**PLAT**

Rôti de dinde sauce tomate basilic

Boulettes de bœuf aux légumes

Pasta e fanticcchie (plat complet végétal de pâtes aux lentilles façon

Moules à la crème

**GARNITURE**

Purée

Semoule

Pommes rissolées

**LAITAGE**

Edam à la coupe

Yaourt sucré

Camembert

**DESSERT**

Yaourt aromatisé

Fruit

Coupelle pomme fraise

Fruit



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





MIDI

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

**ENTREES**

 Pâté de foie

Pastèque  
(à couper par vos  
soins)

 Salade de riz  
(riz, œuf, tomate)

**Tatziki**

**PLAT**

 Emincé de volaill  
à l'indienne

Tarte aux  
poireaux

Rôti de bœuf

**Viande de dinde  
pour kebab**

**GARNITURE**

Carottes/Riz

Purée de carottes

Macaroni/Haricots  
verts

**Pain pita et  
mayonnaise**

**LAITAGE**

Camembert

Gouda à la coupe


Petit suisse  
aromatisé

**DESSERT**

Fruit

Mousse au  
chocolat

Fruit

 yaourt nature sucre  
BIO  
de la laiterie Brin  
d'herbe



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



Madeleine  
NEWEST  
RESTAURATION

26 juin

au 30 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

**MIDI**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**ENTREES**

Taboulé oriental



Betteraves  
vinaigrette



Concombres  
vinaigrette

Pommes de terre  
vinaigrette

**PLAT**



Beignets de chou-  
fleur

Raviolis  
(plat complet)



Brandade de  
poisson  
(plat complet)



Jambon blanc\*

**GARNITURE**

Lentilles cuisinées

Courgettes

Carottes



Salade de haricots  
verts

**LAITAGE**

Camembert

Petit suisse  
aromatisé

Emmental à la  
coupe

Yaourt sucré

**DESSERT**

Gélifié chocolat

Coupelle pomme

Fruit

Crêpe Bretonne



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeline  
NEWEST  
FOUNDATION

3 juillet

au

7 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE



**MIDI**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**ENTREES**

Saucisson à l'ail

Salade Coleslaw  
(carottes et chou  
blanc)

Betteraves  
vinaigrette

Pâté de foie

**PLAT**

Crêpe au fromage

Cheeseburger

Beignets de  
calamars sauce  
cocktail

Rôti de porc\* local

**GARNITURE**

Pommes vapeur

Frites

Chips

**LAITAGE**

Edam à la coupe

Camembert

Yaourt sucré

**DESSERT**

Yaourt aromatisé

Mini brownie

Gâteau au yaourt  
maison

Mousse au chocolat



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques