



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Taboulé oriental

Potage à la tomate

Pâté de foie*
(à couper par vos soins)

Betteraves
vinaigrette



PLAT

Paupiette de veau
sauce tomate et
champignons

Beignets de
calamars
sauce tartare

Coquillettes Mornay
au brocoli
(plat complet)



GARNITURE

Carottes
rondelles/Pommes
rissolées

Purée

Semoule



LAITAGE

Edam à la coupe

Yaourt sucré

Coulommiers

Petit moulé
ail et fines herbes

DESSERT

Flan nappé caramel

Coupelle pomme

Mousse au
chocolat

Fruit



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI


MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

ENTREES


 Potage aux légumes


 Salade de riz

 Carottes râpées vinaigrette

 Pâté de foie local*

PLAT

 Moules à la crème

 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)

Sauté de porc à l'estragon

Rôti de bœuf

Haricots

verts/Pommes rissolées

GARNITURE

 Riz

Lentilles cuisinées

Torti/Epinards

 Neufchâtel AOP au lait cru

Gouda à la coupe


Camembert

LAITAGE

Fruit

Yaourt aux fruits

 Fruit

 Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot

DESSERT



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ENTREES

Saucisse à l'ail



Salade de penne
(penne, surimi,
maïs)



Macédoine
mayonnaise

Salade de cœur de
palmier, ananas,
surimi, betteraves

PLAT

Rôti de dinde



Cordon bleu de
volaille



Paupiette de dinde
aux champignons

Nems

GARNITURE

Macaroni/Chou-fleur

Carottes
rondelles/Purée

Torti/Courgettes

Riz/Julienne de
légumes

LAITAGE

Emmental à la coupe

Yaourt sucré

Camembert

DESSERT

Flan nappé caramel

Tranche de quatre-
quarts

Fruit

Yaourt noix de
coco enseau de la
ferme du Coudroy



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





Madeleine
NEWEST
RESTAURANT

20 mars

au

24 mars

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Céleri mayonnaise



Carottes râpées



Pommes de terre
vinaigrette

Pâté de foie*
(à couper par vos
soins)

PLAT

Goujons de poulet
panés aux cornflakes

Lasagnes
bolognaises
(plat complet)



Flan de brocolis
au fromage

Rôti de porc au jus

Haricots
verts/Pommes
vapeur

Coquillettes



Coquillettes

Lentilles/Carottes



GARNITURE

Neufchâtel AOP
au lait cru



Petit moulé nature

Camembert

Yaourt sucré

LAITAGE

Coupe de pomme

Gélifié chocolat

Fruit

Madeleine

DESSERT



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
NEWEST
restaurateur

27 mars

au

31 mars

RESTAURANT SCOLAIRE



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Friand au fromage

Salade de riz

Tomate
vinaigrette

Macédoine
mayonnaise



PLAT

Nuggets de poulet

Croque-monsieur*

Torsades au thon

Cœur de colin à la
crème de curry



GARNITURE

Haricots verts

Salade verte

Pommes vapeur

LAITAGE

Yaourt sucré

Camembert

Yaourt sucré

Gouda à la coupe

DESSERT

Gélifié vanille

Fruit

Fruit

Gâteau aux fruits
rouges



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques