



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Céleri mayonnaise	Carottes râpées		Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage
PLAT	Emincé de poulet à la crème	Lasagnes bolognaises (plat complet)		Nuggets de poulet	Rôti de porc à la diable
GARNITURE	Riz	Coquillettes		Purée	Haricots verts/Blé
LAITAGE	Yaourt sucré	Camembert		Purée/Carottes	Petit moulé nature Emmental à la coupe
DESSERT	Fruit	Yaourt aromatisé		Galettes des rois à la frangipane	Coupelle pomme



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Salade verte

Salade de riz,
maïs, gouda

Salade coleslaw

Carottes rapées

PLAT

Coquillettes au
jambon*
(plat complet)

Cordon bleu de
volaille

Emincé de bœuf
aux carottes

Paupiette de dinde
aux champignons

GARNITURE

Coquillettes

Mélange de
légumes oriental

Pommes vapeur

Julienne de légumes

Riz

LAITAGE

Yaourt sucré

Edam à la coupe

Coulommiers

Petit suisse
aromatisé

DESSERT

Gélifié chocolat

Fruit

Fruit

Tranche de quatre-
quarts



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI


MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

ENTREES


 Pâté de foie*
(à couper par vos
soins)


 Betteraves
à la ciboulette

 Salade verte

 Carottes rapées

PLAT

 Boulettes à
l'agneau sauce
barbecue

 Hachis parmentier
(plat complet)


Emincé de poulet au
paprika

GARNITURE

Pommes rissolées

Julienne de
légumes

Purée de
carottes/Haricots
verts

 Boulgour/Haricots
verts

LAITAGE



Camembert

Petit moulé nature

Gouda à la coupe

DESSERT

Fruit

 Yaourt nature BIO
 de la Laiterie Brin
d'Herbe

Gélifié vanille

Coupelle pomme



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





Madeleine
NEWWEST
EDUCATION

23 janvier

au

27 janvier

RESTAURANT SCOLAIRE

LIMA / PEROU

MIDI

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Saucisson à l'ail



Ocopa

(salade de pommes
de terre, sauce
fromage blanc
épicé)



Potage
aux légumes



Taboulé oriental

PLAT

Raviolis



Aji de gallina
(émincé de
poulet à la crème
de poivrons)



Rôti de porc
sauce provençale*
Brandade de poisson
(plat complet)



GARNITURE



Riz/Julienne de
légumes

Coquillettes

Purée

LAITAGE

Edam à la coupe

Petit moulé nature



Neufchâtel AOP
au lait cru

DESSERT

Coupelle pomme

Churros fourré
cacao

Mousse au
chocolat



Fruit



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeline
NEWEST
RESTAURANT

30 janvier

au

3 février

RESTAURANT SCOLAIRE

CHANDELEUR

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves et
maïs



Potage Crécy



Salade de blé
estivale



Beignet de
calamars sauce
tartare



Pâupiette de veau
sauce tomate



Jambon blanc

Pommes
vapeur/Haricots
verts



Lentilles

Courgettes/Torti

Cour

Petit suisse
aromatisé

Confiture de
fraise

Biscuit fourré à la
fraise

Ananas au sirop
(livré en boîte)

Crêpe bretonne
(crêperie Colas)



Yaourt aux fruits
rouges
de la ferme du
Coudroy



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

6 février

au

10 février

RESTAURANT SCOLAIRE

MARRAKECH

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI



Crêpe au fromage



Pâté de foie



Carottes râpées
aux raisins



Potage maison

ENTREES



Muggets de poulet



Emincé de volaille à
l'indienne



Tajine de
boulettes à
l'agneau

Nems

GARNITURE

Riz/Epinards

Brocolis

Semoule

Purée de céleri

LAITAGE

Petit moulé nature

Gouda à la coupe

Camembert

Petit moulé
ail et fines herbes

DESSERT

Fruit

Coupelle pomme



Moelleux
maison aux
amandes

Yaourt aromatisé



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques