Madeleine newrest restauration

6 juin au 10 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	#REF!	Terrine de campagne		Salade de tomate, maïs, mimosa	Crudités BIO vinaigrette
PLAT	#REF!	Emincé de volaille façon fajitas		Rosti de légumes	Moussaka
GARNITURE	#REF!	Blé		Frites	Riz
		Ratatouille			
LAITAGE	#REF!	Coulommiers		Petit moulé nature	Petit suisse aromatisé
DESSERT	#REF!	Fruit BIO		Liégeois chocolat	Coupelle pomme

Végétarien — Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

newrest Isidore restauration

Madeleine newrest restauration

13 juin au 17 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Pommes de terre vinaigrette	Chou-fleur sauce cocktail		Salade verte	Terrine de saumon
PLAT	Rôti de dinde sauce tomate basilic	Boulettes de bœuf aux légumes		Pasta e lenticchie (plat complet végétal de pâtes aux lentilles façon bolognaise)	Moules à la crème
GARNITURE	Haricots verts BIO	Semoule			Pommes rissolées
LAITAGE	Edam à la coupe	Yahourt sucré BIO		Petit suisse sucré	Camembert
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit		Coupelle pomme fraise	Gâteau maison au chocolat

Végétarien — Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

newrest Isidore restauration

Madeleine newrest restauration

20 juin au 24 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de boulgour (bouglour, tomate, concombre)	Pastèque		Macédoine mayonnaise	Melon
PLAT	Emincé de volaille à l'aubergine	Crêpe au fromage		Emincé de bœuf Marengo	Rôti de porc au jus
GARNITURE	Carottes BIO	Côtes de blettes béchamel		Julienne de légumes	Frites
	Purée	Haricots verts		Riz	
LAITAGE	Fromy	Camembert BIO		Petit suisse aromatisé	Petit moulé nature
DESSERT	Mousse au chocolat	Crème dessert caramel		Fraises (sous réserve)	Fruit BIO

Végétarien — Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

newrest

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest restauration

27 juin au 1 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Pastèque	Haricots verts vinaigrette		Crudités BIO vinaigrette	Tomate croc'sel
PLAT	Poisson pané	Raviolis (plat complet)		Brandade de poisson Crécy (plat complet)	Rôti de porc froid
GARNITURE	Brocolis				chips
	Pommes rissolées				
LAITAGE	Camembert BIO	Petit suisse aromatisé		Emmental à la coupe	Petit moulé nature
DESSERT	Fromage blanc sucré	Purée de pommes BIO		Fruit de saison	Crêpe bretonne BIO

Végétarien — Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest restauration

4 juillet au 8 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Pastèque	Crudités BIO vinaigrette		Pâté de foie	
PLAT	Œufs durs sauce Aurore	Cheeseburger		Taboulé aux dés de volaille (plat complet)	
GARNITURE	Epinard BIO	Frites			
	Farfalles				
LAITAGE	Fromy	Coulommiers		Camembert	
DESSERT	Gélifié chocolat	Mini brownie		Gâteau au yaourt maison	

Végétarien — Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

newrest Isidore restauration