















MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Terrine de campagne		 Salade de betteraves BIO et maïs 	
PLAT	Beignets de calamars mayonnaise	Salade piémontaise sans porc (plat complet) 		 Rosti de légumes	 Boulettes de bœuf à la provençale
GARNITURE	Haricots verts BIO 			 Lentilles cuisinées 	Riz
	Purée			 Carottes	Epinards béchamel
LAITAGE	Edam à la coupe				Camembert
DESSERT	Crème dessert caramel 	Fruit BIO		Gélifié chocolat	Pastèque

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Tomate vinaigrette



Chou-fleur BIO
vinaigrette

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

Julienne de légumes



Semoule BIO

Pommes rissolées

Purée

LAITAGE

Edam à la coupe

Carré de l'Est

DESSERT



Yaourt aromatisé
vanille BIO

Fruit



Purée de pommes
BIO



Gâteau maison au
chocolat



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newrest
restauration

19 juin



au

23 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ATHENES

ENTREES

Salade de boulgour
BIO



**Tomate et salade
(en vrac à préparer
pour garnir le pain,
ou en salade)**

PLAT

Timbale de colin à la
tomate



Laboule
aux pois chiches
(plat complet
végétal)



Rôti de bœuf

**Viande de dinde
pour kebab**

GARNITURE

Carottes

Macaroni

**Pain pita et
mayonnaise**

riz

Haricots verts

LAITAGE

Meule de Bray BIO



Petit fruité BIO



DESSERT

Fruit

Mousse au chocolat

Fruit



Yaourt nature sucré
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
newrest
restauration



26 juin

au

30 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

ENTREES


 Taboulé BIO

Tomate croc'sel

PLAT

 Salade piémontaise
sans porc
 (plat complet)

Raviolis
(plat complet)


 Brandade de
poisson
(plat complet)

 Jambon blanc*


GARNITURE

Chips

LAITAGE

 Petit fruité BIO


Emmental à la
coupe


 Fromage à déguster

DESSERT


Gélifié chocolat


Madeleine

 Fruit BIO

 Crêpe Bretonne BIO

 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 Coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)		Crêpe au fromage BIO	Pâté de foie
PLAT	Œufs durs à la crème	Cheeseburger		Beignets de calamars sauce cocktail	Rôti de porc local
GARNITURE	Epinards	Frites		Purée de céleri	Chou-fleur BIO
LAITAGE	Pommes vapeur				
DESSERT	Edam à la coupe			Gâteau au yaourt maison	Mousse au chocolat

