

3 juin



au

7 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES


Terrine de
campagne

 Salade de betterave,
maïs, et œuf

Tomate entière

PLAT


Beignets de
calamars
mayonnaise

Salade piémontaise
sans porc (plat
complet) 

Rosti de légumes

Poisson pané

GARNITURE

Haricots verts BIO 


 Lentilles cuisinées

Torti

Coquillettes

Carottes


LAITAGE


Meule de Bray BIO 

DESSERT

 Fruit BIO

Mousse au chocolat

 Fruit BIO

 Petit fruité BIO



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			Macédoine mayonnaise
PLAT		Emincé de poulet  BIO 	Rôti de porc local au jus* 		Pasta e lenticchie (plat complet végétal de pâtes aux lentilles façon holonnaise) 	Moules à la crème
GARNITURE		Chou-fleur BIO 	Riz			Pommes rissolées
			Courgettes BIO 			
LAITAGE		Meule de Bray BIO 			Neufchâtel AOP au lait cru (élémentaires) 	
					Petit moulé ail et fines herbes (maternelles)	
DESSERT		Yaourt aromatisé vanille BIO 	Petit beignet pomme		 Gâteau au chocolat du chef 	Yaourt aromatisé framboise en seuu Ferme du vieux puits



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



ENTREES

Salade de riz
(riz, œuf, tomate)

PLAT

Raviolis
(plat complet)

Beignets de chou-
fleur

Bœuf émincé
Normand Herbager

Timbale de colin
crème de cumin

GARNITURE

Côtes de blettes
béchamel

Macaroni

Dés de carottes
orange et jaune

Riz

Haricots verts BIO

Riz coloré à
l'espagnol

LAITAGE

Petit suisse
aromatisé

Meule de Bray BIO

Camembert BIO

DESSERT

Purée de pommes
BIO

Pastèque

Fruit
(fraises sous
réserve)

Gâteau du chef au
citron



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





24 juin

au

28 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Tomate et salade

Concombres
vinaigrette

Tomate entière



PLAT

Viande de dinde
pour kebab

Poisson pané

Saucisses de
Francfort

Jambon blanc



GARNITURE

Pain pita et
mayonnaise

Purée de carottes

Purée

Chips



LAITAGE

Camembert

Vache Qui Rit BIO



DESSERT

Yaourt sucré BIO

Melon

Fruit

Donut



Cuisiné par nos soins







Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Cruités BIO vinaigrette 	Betteraves BIO vinaigrette 		Salade Coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise) 	Melon
PLAT	Œufs durs	Beignets de calamars sauce cocktail		Cheeseburger	Rôti de porc 
GARNITURE	Epinards  Pommes vapeur	Farfalle		Frites	Chips
LAITAGE					
DESSERT	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat		Fruit BIO 	Gâteau au yaourt du chef 



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

