



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

 Macédoine
mayonnaise

 Salade de riz,
maïs, gouda

 Potage aux
légumes

 Crudités vinaigrette

PLAT

 Waterzoï de
poisson

 Couscous aux pois
chiches
(plat complet
végétal)

Poulet rôti

 Coquillettes au
jambon*
(plat complet)

GARNITURE

 Carottes - Riz

Pommes vapeur

LAITAGE

Crème de gruyère Edam à la coupe

 Carré de vache

Petit suisse
aromatisé

DESSERT

Gélifié chocolat



Fruit

Flan nappé caramel

Galette des rois

 Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



15 janvier



au

19 janvier

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Crêpe au fromage



Betteraves
à la ciboulette



Salade de boulgour
et betteraves aux
pois chiches



Carottes râpées

PLAT

Emincé de poulet
au paprika



Hachis parmentier
(plat complet)



Cordon bleu de
volaille



Accras de morue
mayonnaise

GARNITURE



Duo de butternut
et navets/Riz

Pommes rissolées



Chou-fleur

LAITAGE



Yaourt sucré



Vache qui rit

Gouda à la coupe

DESSERT

Fruit



Yaourt nature BIO
de la Laiterie Brin
d'Herbe



Gélifié vanille

Yaourt aromatisé



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Céleri mayonnaise



**Velouté
de chou-fleur**

Chou rouge
vinaigrette



Salade au boulgour

PLAT

Beignets de
légumes



**Boudin blanc
local
sauce
fromagère***

Rôti de porc *



**Brandade de poisson
(plat complet)**



GARNITURE

Riz



**Duo salsifis et
pommes de
terre**



Haricots verts

LAITAGE

Edam à la coupe

Coulommiers

Crème de gruyère

DESSERT



Purée de pommes



**Yaourt de la
ferme**



Mousse au
chocolat



**Gâteau
au yaourt du chef**



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Betteraves et
maïs vinaigrette



Chou blanc
vinaigrette

Friand au fromage



Salade de semoule,
carotte, maïs

PLAT



Torsades aux
légumes provençaux et
fromage
(plat complet végétal)



Paupiette de veau
sauce tomate



Falafels en sauce



Cœur de colin à la
crème

GARNITURE

Pommes vapeur

Petits
pois/carottes

Boulgour

LAITAGE

Petit moulé nature

Yaourt sucré

Confiture de fraise

DESSERT

Flan nappé
caramel



Fruit



Yaourt aux fruits
rouges
de la ferme



**Crêpe bretonne
(crêperie Colas)**



Cuisiné par nos soins



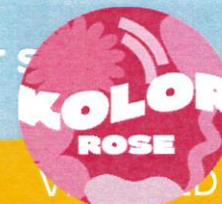
Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Potage maison



Chou blanc sauce
fromage blanc



Salade jaune
(torti, maïs, œuf,
mayonnaise)



Chou-fleur sauce
cocktail

PLAT

Jambon blanc*

Lasagnes
bolognaises
(plat complet)



Haricots rouges
façon fajitas
(plat végétal)



Cœur de colin
sauce rose

GARNITURE

Frites



Riz noir



Curry de lentilles
corail

LAITAGE

Gouda à la coupe

Camembert

Petit moulé nature

Tranche de cheddar

DESSERT



Yaourt aromatisé
de la laiterie Brin
d'herbe



Purée de pommes

Fruit



Gâteau moelleux du
chef
aux pralines roses



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Betteraves vinaigrette	 Salade de riz (riz, œuf, tomate)		Chou-fleur sauce cocktail	 Terrine de campagne*
PLAT	 Boulettes à l'agneau au curry	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		 Raclette Normande* (plat complet, fromage de la ferme de la	 Saucisse de Francfort* locale
GARNITURE	 Mélange de légumes oriental/Semoule			 Ouesne)	 Légumes d'hiver 
LAITAGE	Emmental à la coupe	 Vache qui rit			Crème de gruyère
DESSERT	Mousse au chocolat	Beignet pomme		Fruit	 Yaourt aromatisé à la vanille



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

 Carottes râpées à l'orange

Macédoine mayonnaise

 Salade de pâtes au basilic

 Crudités vinaigrette

PLAT

Nuggets de poulet

 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)



Colin meunière

 Pasta e lenticchie (plat complet végétal)

GARNITURE



Haricots verts

Choux de Bruxelles/pommes vapeur

LAITAGE

 Fromage à la coupe ferme de la Quesne

 Petit fruité

 Yaourt sucré

Petit moulé nature

DESSERT

Yaourt aromatisé

Liégeois au chocolat

 Gâteau du chef au citron

Madeleine