



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Betteraves vinaigrette	Salade de boulgour, pois chiches et betteraves		 Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés) 	Macédoine mayonnaise
PLAT	 Potée de lentilles au jambon* (plat complet)	Cordon bleu de volaille		 Cœur de colin à la crème de curry	 Boulettes de bœuf aux légumes
GARNITURE		 Carottes rondelles		Torti	 Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes) 
					 Riz noir
LAITAGE	Emmental à la coupe	Yaourt sucré		Camembert	
DESSERT	Flan nappé caramel	Tranche de quatre-quarts		 Fruit	 Yaourt nature sucré de la ferme de la vieille abbaye



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

ENTREES

Terrine de campagne*
(à couper par vos soins)



Carottes râpées



Mousse de petits pois
(à tartiner)

Betteraves vinaigrette

PLAT

 Emincé de poulet au paprika

Lasagnes bolognaises (plat complet)



Flan d'épinards au fromage

Poisson pané

GARNITURE



Haricots verts

Coquillettes



Lentilles cuisinées

LAITAGE



Neufchâtel AOP au lait cru



Vache qui rit

Tartare ail et fines herbes

Yaourt sucré

DESSERT

Fruit

Gélifié chocolat



Entremets pistache



Biscuit sablé aux céréales



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE Pâques	VENDREDI
ENTREES	 Crudités vinaigrette	Salade de riz (riz, œuf, tomate)		Beignets d'oignons	Macédoine mayonnaise
PLAT	 Couscous végétal aux pois chiches (plat complet végétal)	 Rôti de porc froid*		 Emincé de bœuf en sauce	 Torsades au thon (plat complet)
GARNITURE	Semoule	 Purée de carottes		 Haricots verts	
LAITAGE	Fondu Président	Camembert			 Meule de Bray Fromagerie de la Quesne
DESSERT	Coupelle pomme	 Fruit		Fondant chocolat	Yaourt aromatisé



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Crudités vinaigrette

Terrine de
campagne



Houmous du chef

PLAT



Brandade de
poisson
(lat complet)

Rôti de bœuf



Penne au fromage
(plat complet
végétal)

GARNITURE



Carottes rondelle

LAITAGE

Emmental à la
coupe



Yaourt sucré

DESSERT

Gélifié chocolat



Yaourt équitable
aromatisé framboise
Ferme du vieux puits

Madeleine



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ENTREES



Chou-fleur sauce
cocktail

Salade de tomate
et maïs



Crudités vinaigrette



**Pomme de terre
sauce chou rouge**

PLAT

Torsades aux
légumes
provençaux et au
fromage
(plat complet)

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



Paupiette de veau
sauce tomate



**Cœur de colin
sauce aubergines**

GARNITURE



(plat complet)



Semoule



**Dés de carottes,
courgettes,
aubergines**



Riz noir

LAITAGE



Vache qui rit

Camembert

Tendre bleu



Yaourt seau
aromatisé abricot BIO
Laiterie Brin d'herbe

Yaourt aromatisé

Fruit



**Gâteau moelleux
aux myrtilles**



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	 Crêpe au fromage		Salade de riz (riz, tomate, œuf)	 Salade de boulgour
PLAT	Manchon de poulet rôti	Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		 Rôti de porc à la diable*	 Cœur de colin crème de curry
GARNITURE	 Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)			Frites	Carottes
LAITAGE	Yaourt sucré	Crème de gruyère		Petit suisse aromatisé	Meule de Bray Fromagerie de la Quesne
DESSERT	 Purée de pommes	Fruit		 Biscuit sablé aux céréales	 Gâteau au yaourt maison



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

