

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



ENTREES

Friand au fromage

PLAT



Beignets de calamar sauce tartare



Paupiette de veau sauce tomate

Rôti de bœuf



Cœur de colin à la crème

GARNITURE

Torti

Riz

Petits pois / Carottes

Epinard / Boulgour

LAITAGE

Petit suisse aromatisé

Camembert

Confiture de fraise

DESSERT

Biscuit fourré fraise

Ananas

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

Pâté de foie


 Salade jaune
(torti, maïs, œuf,
mayonnaise)

 Salade de perles
(perlé de blé, surimi,
tomate, mayonnaise,
paprika)

PLAT

Jambon blanc*

 Nuggets de poulet


 Cœur de colin
sauce rose

GARNITURE

Frites

Lasagnes
bolognaises
(plat complet)

Riz / Haricots
verts

 Purée à la betteraves

Haricots verts

LAITAGE


Gouda à la coupe

DESSERT

Yaourt aromatisé

Coupelle pomme

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

Salade de riz (riz, œuf, tomate)

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 Quesne)



Saucisse de Francfort* locale

GARNITURE



Mélange de légumes oriental

(plat complet végétal)



Raclette Normande* (plat complet, fromage de la ferme de la Quesne)

Légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)

LAITAGE

Emmental à la coupe

DESSERT

Mousse au chocolat

Beignet pomme

Fruit

Gélifié vanille



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



Madeline
newest



19 février

au

23 février

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Carottes râpées à
l'orange



Potage à la
tomate

PLAT

Nuggets de poulet



Poisson pané



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

Raviolis (plat
complet)



GARNITURE

Haricots verts

Choux de
Bruxelles

Coquillettes

Semoule

LAITAGE

Fondu Président

Petit suisse sucré

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit

Gâteau du chef au
citron



Madeline



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

