



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Radis	Terrine de campagne			Tomate entière
PLAT	Beignets de calamar mayonnaise	Cordon bleu		Rosti de légumes	Poisson pané
GARNITURE	Haricots verts	Pomme de terre vinaigrette		Les Lentilles cuisinées	Torti
	Coquillettes				
LAITAGE				Camembert	
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat		Fruit	Tranche de quatre quart



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Terrine de saumon			Tomate
PLAT	 Rognons de boeufs forestière	 Rôti de porc local au jus*		 Pasta e lenticchie (plat complet végétal de pâtes aux lentilles façon bolognaise)	 Moules à la crème
GARNITURE	Semoule	Riz			Pommes rissolées
		Courgettes			
LAITAGE	Petit suisse aromatisé			Petit moulé ail et fines herbes	
DESSERT	Madeleine marbrée au chocolat	Petit beignet pomme		 Gâteau au chocolat du chef	 Yaourt aromatisé framboise enseau 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

VE



ENTREES



Salade Jaune
(pâtes, œuf, maïs)

PLAT

Crêpe au fromage



Taboulé
aux pois chiches
(plat complet)

Croque-monsieur*



Mincedé de volaille
au curcuma

GARNITURE

Coquillettes



Salade verte



Dés de carottes
orange et jaune

Macaroni

Riz coloré à
l'espagnole

LAITAGE

Petit suisse
aromatisé

Emmental à la
coupe

Fromy

DESSERT

Madeleine

Mousse au
chocolat

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

Melon

Salade de pâtes
au thon

PLAT

Viande de dinde
pour kebab

 Salade
piémontaise sans
 porc
(plat complet)

 Brandade de
poisson
(plat complet)

Jambon blanc*

GARNITURE

Pain pita et
mayonnaise

Chips

LAITAGE

Petit moulé nature

DESSERT

Yaourt sucré

Gélifié chocolat

Fruit

Donut



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



1 juillet



au

5 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

 Saucisson à l'ail

 Salade Coleslaw
(carottes et chou blanc)

Terrine basque locale

PLAT

Feuilleté au saumon

 Salade de blé
(plat complet végétal)

Cheeseburger

Cordon bleu de volaille

GARNITURE

Epinards

Frites

Chips

Purée

LAITAGE

Camembert

DESSERT

 Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat

Mini brownie

 Gâteau au yaourt du chef

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 