



MIDI

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

ENTREES

 Salade de riz
(riz, œuf, tomate)

PLAT

 Torsades aux légumes
provençaux et fromage
(plat complet végétal)

 Paupiette de veau
Marengo

GARNITURE

Pommes vapeur

LAITAGE

 Yaourt sucré

DESSERT

Mousse au
chocolat

Fruit



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

Saucisson à l'ail

PLAT

Cordon bleu de
volaille

Cœur de colin
crème de curry

Falafels BIO en
sauce



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

GARNITURE

Haricots verts



Blé

Purée

LAITAGE

Camembert

Emmental à la
coupe

Yaourt sucré

DESSERT

Coupelle pomme
fraise

Gâteau maison aux
mûres



Petits beignets
pomme



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 boulgour (tomate, concombre, basilic, échalote)		Salade tomate, maïs et cœur de palmier	
PLAT		Acras de morue		Sauté d'agneau printanier	Tartelette au fromage
GARNITURE		Farfalle		Riz	Purée
LAITAGE				Yaourt sucré la Ferme de la Vieille Abbaye	Edam à la coupe
DESSERT		Tranche de quatre quarts			Coupelle pomme



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux








Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Melon	Carottes râpées au maïs		 Taboulé oriental	
PLAT	Chipolatas locales*	Poisson pané		Emincé de volaille au paprika	 Hachis parmentier (plat complet)
GARNITURE	 Pommes vapeur	Semoule		 Courgettes	
LAITAGE				Fromage blanc sucré de la ferme de la Chapelle Brestot	 Neufchâtel au lait cru AOP
DESSERT	Madeleine	Flan nappé caramel		 Fruit	



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques