









MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Macédoine mayonnaise			Terrine de campagne	 Rillettes de sardines
PLAT	Pilon de poulet rôti	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		 Cœur de colin crème de curry	 Emincé de porc aux champignons noirs*
GARNITURE	pommes vapeur			Haricots verts et pommes vapeur	 Riz noir complet BIO
LAITAGE		Petit moulé nature		Emmental à la coupe	
DESSERT	Fruit	Coupelle pomme			 Gâteau du chef au pavot



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux









Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Saucisson à l'ail*	Betteraves vinaigrette		Salade verte	
PLAT	 Blanquette de volaille à l'ancienne	 Torti à l'espagnole (torti tricolores, petits pois, tomate, poivrons) (plat complet végétal)		 Tartiflette* (plat complet)	Accras de morue
GARNITURE	 Fondue de poireaux/riz				 Duo de butternut et navets/coquillettes
LAITAGE		Edam à la coupe			Confiture
DESSERT	Madeleine			 Yaourt à l'abricot de la ferme du Coudroy (yaourt en seau)	Tranche de quatre-quarts



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* (à couper par vos soins)			Potage à la tomate	
PLAT	 Brandade de poisson (plat complet)	 Rôti de porc  *sauce brune		Haché de veau	Nuggets de poulet
GARNITURE		Haricots verts/riz		Macaroni	Brocolis béchamel/boulgour
LAITAGE		Yaourt sucré			Carré de l'Est
DESSERT	Mousse au chocolat	Madeleine		Fruit	 Gâteau au chocolat du chef



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 			Betteraves vinaigrette	Terrine de campagne* (à couper par vos soins)
PLAT	Paupiette de veau sauce tomate 	Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)		Omelette	Fishburger
 GARNITURE	Riz/julienne de légumes			Pommes vapeur	Carottes
LAITAGE	Yaourt sucré	Neufchâtel AOP au lait cru 		Camembert	
DESSERT		Fruit			Fromage blanc sucré de la ferme de la Chapelle Brestot 



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

