



| MIDI | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|-----------------------------|--|----------|--|--------------------------------------|
| ENTREES | Radis | Terrine de campagne* (à couper par vos soins) | | Salade de betterave,  maïs, et œuf | |
| PLAT | Nuggets de poulet | Langue de porc vinaigrette* | | Rosti de légumes  | Torsades au thon (plat complet) |
| GARNITURE | Haricots verts/coquillettes | Macédoine mayonnaise | |  Lentilles cuisinées | |
| LAITAGE | | Fromage bûchette | | | Fondu Président |
| DESSERT | Fruit | | | Fruit | Compote de pomme (livré en boîte) |



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

Tomate vinaigrette



Salade de chou-fleur, petits pois et tomate

PLAT



Emincé de volaille à l'indienne



Rôti de porc local au jus*



Pasta e lenticchie (plat complet végétal de pâtes aux lentilles façon bolognaise)

#VALEUR!

GARNITURE



Chou-fleur béchamel/semoule

Riz

Pommes rissolées

LAITAGE



Neufchâtel AOP au lait cru

DESSERT

Yaourt aromatisé

Petit beignet pomme



Gâteau au chocolat du chef



Yaourt aromatisé framboise en seau 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

Betteraves
vinaigrette

Pastèque, sous
réserve

Salade de riz
(riz, œuf, tomate)



Salade Jaune
(pâtes, œuf, maïs)

PLAT

Raviolis
(plat complet)



Taboulé
aux pois chiches
(plat complet
végétal)

Croque-
monsieur*



Timbale de colin
crème de cumin

GARNITURE



Dés de carottes
orange et
jaune/riz coloré à
l'espagnole

LAITAGE

Petit suisse
aromatisé

Petit suisse
aromatisé

DESSERT

Coupelle pomme

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
(en vrac à
préparer pour
garnir le pain, ou
en salade)

Melon
(à couper par vos
soins)



Concombres
vinaigrette

Tomate entière

PLAT

Viande de dinde
pour kebab



Salade
piémontaise sans
porc
(plat complet)



Brandade de
poisson
(plat complet)

Jambon blanc*

GARNITURE

Pain pita et
mayonnaise



Salade de haricots
verts/purée

LAITAGE

Camembert

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit

Donut



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

macédoine mayonnaise

Melon
(à couper par vos soins)

PLAT

Feuilleté au saumon

Beignets de calamars sauc cocktail

Cheeseburger



Rôti de porc* local

GARNITURE

Epinards/ pommes vapeur

Purée de célerie/purée pomme de terre

Frites

Chou-fleur béchamel/carottes

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 !

