






MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées vinaigrette				
PLAT	 Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)	Paupiette de veau Marengo			
GARNITURE		 Courgettes BIO			
LAITAGE		Fromage bûchette	D. LEPELTIER, Adjointe au Maire		
DESSERT	Yaourt aromatisé	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		Macédoine mayonnaise	
GARNITURE		Carottes		Roti de bœuf	Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)
LAITAGE	Camembert		D. LEPELTIER, Adjointe au Maire	Purée	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Yaourt aromatisé vanille BIO	Fruit BIO		Yaourt aromatisé BIO brin d'herbe	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		Carottes râpées à l'orange 		Tomate	
PLAT		Accras de morue		Sauté d'agneau printanier 	Rôti de porc froid 
GARNITURE		Haricots verts		 Riz BIO	Purée
LAITAGE			D. LEPELTIER, Adjointe au Maire		Edam à la coupe
DESSERT		Petit suisse aromatisé 		 Petit moulé nature et Fruit	Coupelle pomme



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 




27 mai

au

31 mai

RESTAURANT SCOLAIRE PRIMAIRES

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Melon			Taboulé oriental	Salade verte
PLAT	Chipolatas	Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		Emincé de volaille au paprika	Hachis parmentier (plat complet)
GARNITURE	Brocolis			Farfalle	
LAITAGE		Petit moulé nature	D. LEPELTIER, Adjointe au Maire		
DESSERT	Yaourt sucré	Flan nappé caramel		Camembert et fruit	Fruit BIO

 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 betteraves et pommes de terre au harens			 Salade de betteraves, maïs et œuf	Tomate entière
PLAT	Beignets de Calamars mayonnaise	Cordon bleu		Rosti de légumes	 Torsades au thon (plat complet)
GARNITURE	Haricots verts	Carottes		Lentilles cuisinées	
LAITAGE		 Carré de Vache BIO	D. LEPELTIER, Adjointe au Maire 		 Petit fruité BIO
DESSERT	Gélifié caramel	Mousse au chocolat		 Fruit BIO	


 Cuisiné par nos soins











 Les produits locaux


 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Pommes de terre vinaigrette			Macédoine mayonnaise
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)	Moules à la crème
GARNITURE	Semoule	 Courgettes BIO			Pommes rissolées
LAITAGE	Edam à la coupe		D. LEPELTIER, Adjointe au Maire	Petit moulé ail et fines herbes	
DESSERT	 Yaourt aromatisé vanille BIO	Fruit		 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 de riz (riz, œuf, tomate)

PLAT

Raviolis
(Plat complet)

Beignets de chou
fleur

Rôti de bœuf



Timbale de colin
crème de cumin

GARNITURE

Haricots verts

Côtes de blettes
béchamel

Macaroni



Riz coloré à
l'espagnole

LAITAGE

Petit suisse
aromatisé

**D. LEPELTIER,
Adjointe au Maire**



Camembert BIO

DESSERT

Compote

Madeleine



Fruit



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 PRIMAIRES

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Tatziki (concombres au fromage blanc)	Melon		 Concombres vinaigrette	
PLAT	Poisson pané	 Salade plémontaise sans porc (plat complet)		 Brandade de poisson (plat complet)	 Jambon blanc*
GARNITURE	Courgettes				Chips
LAITAGE		Camembert	D. LEPELTIER, Adjointe au Maire		Yaourt sucré
DESSERT	 Yaourt sucré BIO			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 PRIMAIRES

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Crudités BIO
vinaigrette
Saucisson à l'ail*

Betteraves BIO
vinaigrette

Tomate

Melon

PLAT

Œufs durs
mayonnaise

Beignets de
calamars sauce
cocktail

Cheeseburger

Cordon bleu de
volaille

GARNITURE

Epinards

Farfalle

Frites

Chips

LAITAGE

Petit moulé nature

**D. LEPELTIER,
Adjointe au Maire**

DESSERT

Yaourt aromatisé



Mini brownie



Gâteau au yaourt
du chef



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

