







MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Carottes râpées	 Chou-fleur sauce cocktail	 Taboulé à la menthe	Tomates et concombres en dés	 Salade jaune (tortis, œuf, maïs, mayonnaise)
PLAT	 Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)	 Œuf dur mayonnaise	Cordon bleu de volaille	 Couscous aux boulettes d'agneau	Dos de cabillaud à la provençale 
GARNITURE		 Salade de pommes de terre ciboulette	Purée d'épinards		Riz
LAITAGE	Coulommiers	Crème de gruyère	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Emmental à la coupe
DESSERT	Fruit	Yaourt aromatisé	Fruit	Biscuit fourré fraise	 Gâteau maison au yaourt



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux




Les Produits biologiques


Nous te souhaitons un bon appétit !




MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Céleri mayonnaise	Salade de pomme de terre, maïs, concombre 	Gaspacho (soupe froide à la tomate)	Friand au fromage	Tomate vinaigrette
PLAT	Rôti de porc froid*	Paupiette de veau ail et fines herbes 	 Emincé de volaille à l'indienne	 Torsades aux légumes provençaux et	 Cœur de colin à l'aneth
GARNITURE	 Lentilles maison	Courgettes à la tomate	Pommes rissolées		Potatoes
LAITAGE	Petit moulé nature	Yaourt sucré	Carré de l'Est	Edam à la coupe	Camembert
DESSERT	Gélifié chocolat	Fruit	Gâteau basque	Mousse au chocolat	 Riz au lait maison

 Végétarien








 Le produit maison "Simple et bon"

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette	Salade Andalouse haricots verts, tomate, poivrons,	Salade de pâtes multicolore (torti, maïs,	Pastèque (à couper par vos soins)
PLAT	 Parmentier de lentilles  (plat complet	 Gratin de chou-fleur au jambon*	 Paupiette de dinde aux champignons	Poulet froid	 Torti bolognaise basilic (plat complet)
GARNITURE			Frites	 Carottes râpées	
LAITAGE	Petit suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Gouda à la coupe	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Flan nappé caramel	Gélifié chocolat	Fruit	 Moelleux maison aux fruits rouges



Végétarien



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	Lentilles vinaigrette	Concombres vinaigrette		
PLAT	 Emincé de bœuf sauce Mexicaine	Colin meunière	 Boulettes de bœuf sauce libanaise		
GARNITURE	Frites	 Purée de pois cassés	Semoule		
LAITAGE		Petit moulé ail et fines herbes	Camembert		
DESSERT	 Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy (yaourt enseau)	Yaourt aromatisé	Flan		



Végétarien



Cuisiné par nos soins











Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Tomate	 Taboulé à la menthe	 Carottes râpées	 Pommes de terre mimosa	Melon (à couper par vos soins)
PLAT	Beignets de calamars mayonnaise	  Chili sin carne (plat végétal)	Rôti de dinde	Rôti de bœuf	Saucisse de Toulouse*
GARNITURE	Haricots verts	Riz	Farfalle	Piperade	 Brocolis béchamel
LAITAGE	Edam à la coupe	 Neufchâtel au lait cru AOP	Coulommiers		Fondu Président
DESSERT	Fruit	Flan nappé caramel	Chou vanille	 Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle	Coupelle pomme abricot



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !