

		6 novembre	au	10 novembre	RESTAURANT SCOLAIRE	
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREES		 Houmous maison			 Rillettes de sardines	
PLAT	Pilon de poulet rôti	Beignets de calamars		 Cœur de colin crème de curry	 Risotto de riz noir aux champignons noirs (plats complet)	
GARNITURE	Coquillettes	Purée		Pommes vapeurs		
LAITAGE	Yaourt sucré	Petit moulué nature		Emmental à la coupe		Camembert
DESSERT	Biscuit fourré abricot	Coupelle pomme		Fruit	 Gâteau du chef au pavot	
 Nouveautés		 Cuisiné par nos soins	 Les produits locaux	 Les Produits biologiques		

Nous te souhaitons un bon appétit !



		13 novembre	au	17 novembre	RESTAURANT SCOLAIRE	
MIDI		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Saucisson à l'ail*			Salade verte	
PLAT		Blanquette de volaille à l'ancienne 	Tort à l'espagnole (tort tricolores, petits pois, tomate, poivrons) 		Tartiflette* (plat complet) 	Accras de morue
GARNITURE		Riz	(plat complet végétal)		Émincé de porc	Coquillettes
LAITAGE			Edam à la coupe			Confiture
DESSERT		Yaourt aromatisé	Fruit		Yaourt à l'abricot de la ferme du Coudroy 	Tranche de quatre-quarts

* produit contenant du port




Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



		20 novembre	au	24 novembre	RESTAURANT SCOLAIRE	
MIDI		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Macédoine mayonnaise				
PLAT		Cordon bleu de volaille	Poisson pané		Rôti de bœuf	Haché de veau
GARNITURE			Haricots verts		Macaroni	Brocolis béchamel
LAITAGE		Mimolette à la coupe	Yaourt sucré		Crème de gruyère	Carré de l'Est
DESSERT			Madeleine		Fruit	Gâteau au chocolat du chef



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





27 novembre

au

1 décembre

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

PLAT

GARNITURE

LAITAGE

DESSERT

Paupiette de veau
sauce tomate



Coquillettes
aux dés de
jambon*
(plat complet)

Julienne de
légumes

Yaourt sucré



Neufchâtel AOP
au lait cru

Madeleine
marbrée

Fruit

Croquettes de
maïs

Lentilles cuisinées



Pommes vapeur

Betteraves
vinaigrettes

Terrine de
campagne*

Gélifié chocolat



Fromage blanc sucré
de la ferme de la
Chapelle Brestot

* Plat contenant du
porc



Cuisiné par nos soins

Nous te souhaitons un bon appétit !



Les produits locaux



Les Produits biologiques