Madeleine newrest restauration

6 mai au 10 mai **RESTAURANT SCOLAIRE**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Macédoine mayonnaise	Pâté de foie* *ou Macédoine mayonnaise (sans porc et sans viande)*			
PLAT	Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)	Paupiette de veau Marengo			
GARNITURE		Boulgour			
LAITAGE	Edam à la coupe	Fromage bûchette			
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit			

Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest

13 mai au 17 mai

RESTAURANT SCOLAIRE

KOLOR VIOLET

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade Mexicaine (haricot rouge, maïs, tomate, poivron)	Tomate vinaigrette		**Saucisson à l'ail** *ou Macédoine mayonnaise (sans porc et sans viande)*	Taboulé oriental
PLAT	Jambon blanc* *ou Croquette de maïs (sans porc et sans viande)*	Cœur de colin crème de curry		**Falafels BIO en sauce**	Gratin de chou-fleur au jambon* *ou Feuilleté au saumon et pommes vapeur (sans porc et san viande)*
GARNITURE	Haricots verts	Carottes boulangères		Purée	
LAITAGE	Camembert	Emmental à la coupe			Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit		**Gâteau maison aux mûres**	Petits beignets pomme

Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest restauration

20 mai au 24 mai

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Carottes râpées à l'orange		Salade tomate, maïs et cœur de palmier	Salade de pâtes au surimi
PLAT		Acras de morue		Sauté d'agneau printanier	Tartelette au fromage
GARNITURE		Haricots verts		Riz	Purée de pois cassés
LAITAGE		Petit suisse aromatisé			Edam
DESSERT		Tranche de quatre quarts		Yaourt sucré la Ferme de la vieille abbaye	Coupelle de pomme

Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest restauration

27 mai au 31 mai

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Melon	Carottes râpées au maïs		Pâté de foie* *ou Taoboulé oriental (sans porc et sans viande)*	Salade verte
PLAT	Chipolatas locales* *ou Timable de colin à la crème de curry (sans porc et sans viande)*	Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		Emincé de volaille au paprika	Hachis parmentier (plat complet)
GARNITURE	Brocolis			Courgettes	
LAITAGE	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes			Neufchâtel au lait cru AOP
DESSERT	Madeleine	Flan nappé caramel		Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot	Fruit

Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest restauration

3 juin au 7 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Radis	Terrine de campagne* *ou Salade de riz, surimi, curry (sans porc et sans viande)*		Salade de pâtes au basilic	Tomate entière
PLAT	Nuggets de poulet	Cordon bleu *ou Salade piemontaise (sans viande)*		Poisson pané	Torsades au thon (plat complet)
GARNITURE	Haricots verts	Macédoine mayonnaise		Lentilles cuisinées	
LAITAGE	Edam à la coupe	Fromage bûchette		Camembert	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Fruit		Fruit	Tranche de quatre-quarts

Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest restauration

10 juin au 14 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées	Terrine de saumon		Betteraves vinaigrette	Macédoine mayonnaise
PLAT	Emincé de volaille à l'indienne	Rôti de porc local au jus* *ou Tarte au fromage (sans porc et sans viande)*		Pasta e lenticchie (plat complet végétal de pâtes aux lentilles façon bolognaise)	Moules à la crème
GARNITURE	Semoule	Courgettes			Pommes rissolées
LAITAGE	Edam	Yaourt sucré		Neufchâtel AOP au lait cru	
DESSERT	Madeleine marbrée au chocolat	Petit beignet pomme		Gâteau au chocolat du chef	Petit moulé nature et coupelle de pomme

Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest restauration

17 juin au 21 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées vinaigrette	Pastèque		Salade de riz (riz, œuf, tomate)	**Salade Jaune (pâtes, œuf, maïs)**
PLAT	Raviolis (plat complet) *ou Crêpe au fromage (sans viande)*	Taboulé aux pois chiches (plat complet végétal)		Rôti de bœuf *ou Poisson pané (sans viande)*	**Timbale de colin crème de cumin**
GARNITURE				Macaroni	**Dés de carottes orange et jaune**
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Emmental à la coupe		Fromy	Camembert
DESSERT	Madeleine	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 !

Madeleine newrest restaurant

24 juin au 28 juin

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Tomate et salade	Melon		Salade de pâtes au thon	Tomate entière
PLAT	Viande de dinde pour kebab *ou Falafels végétales BIO (sans viande)*	Salade piémontaise sans porc (plat complet)		Brandade de poisson (plat complet)	Jambon blanc* *ou Surimi mayonnaise (sans porc et sans viande)*
GARNITURE	Pain pita et mayonnaise				Purée
LAITAGE		Petit moulé ail et fines herbes		Emmental à la coupe	Petit moulé nature
DESSERT	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé		Fruit	Donut

Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest restauration

1 juillet au 5 juillet

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Saucisson à l'ail* *ou Carottes râpées à l'orange (sans porc et sans viande)*	Lentilles vinaigrette		Salade Coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	**PIQUE NIQUE**
PLAT	Feuilleté au saumon	Salade de blé (plat complet végétal)		Cheeseburger *ou Nuggets de blé (sans viande)*	Sandwichs Thon/Tomate
GARNITURE	Pommes vapeur			Frites	Chips
LAITAGE	Edam à la coupe	Camembert			Compote à boire
DESSERT	Coupelle pomme	Mousse au chocolat		Mini brownie	Biscuit fourré au chocolat

Cuisiné par nos soins — Les produits locaux — Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !