

Madeline
navrest



6 novembre

au

10 novembre

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

ENTREES

Macédoine
mayonnaise

Céleri mayonnaise

Terrine de
campagne*

 Rillettes de
sardines

PLAT

Pilon de poulet
rôti



Parmentier de
lentilles
(plat complet
végétal)



Cœur de colin
crème de curry



Émincé de porc aux
champignons
noirs*

GARNITURE

Choux de
Bruxelles

Haricots verts



Riz noir complet
BIO

LAITAGE

Coulommiers

Crème de gruyère

Emmental à la
coupe

Camembert

DESSERT

Fruit

Flan nappé
caramel

Fruit



Gâteau du chef
au pavot



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Saucisson
à l'ail*

Betteraves
vinaigrette

Salade verte



Salade de boulgour
au surimi

PLAT



Blanquette de
volaille
à l'ancienne



Torti à l'espagnole
(torti tricolores,
petits pois, tomate,
poivrons)
(plat complet
végétal)

Accras de morue

GARNITURE

Carottes



Tartiflette*
(plat complet)

Coquillettes

LAITAGE

Camembert

Edam à la coupe

Petit moulé nature

DESSERT

Yaourt aromatisé

Mousse citron



Fruit

Gélifié vanille



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Pâté de foie*



Macédoine
mayonnaise

Potage à la
tomate



Salade Olivier
(macédoine, œuf,
cornichon)

PLAT



Brandade de
poisson
(plat complet)



Rôti de porc
*sauce brune

Rôti de bœuf



Pasta e lenticchie
(pâtes aux lentilles,
plat complet végétal)

GARNITURE

Haricots verts

Macaroni

LAITAGE

Mimolette à la
coupe

Yaourt sucré

Crème de gruyère

Carré de l'Est

DESSERT

Yaourt aromatisé

Madeleine

Fruit



Gâteau au chocolat
du chef



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

Betteraves
vinaigrette



Salade de pâtes
multicolores
(torti, maïs,
tomate)

Terrine de campagne
*

PLAT

Paupiette de veau
sauce tomate



Coquillettes
aux dés de
jambon*
(plat complet)

Omelette



Emincé de bœuf
aux oignons

GARNITURE

Julienne de
légumes



Pommes vapeur

Carottes

LAITAGE

Yaourt sucré



Neufchâtel AOP
au lait cru

Camembert

#REF!

DESSERT

Madeleine
marbrée

Fruit

Gélifié chocolat



Fromage blanc sucré de
la ferme de la Chapelle
Brestot



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madelineine
FESTIVAL



4 décembre

au

8 décembre



RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Salade coleslaw
(chou blanc et
carottes râpées
mayonnaise)



Salade de riz
au surimi



Salade Mexicaine
(haricot rouge,
tomate, maïs,
poivrons)

Saucisson à l'ail*

PLAT

Feuilleté au
chèvre



Gratin de chou-
fleur au jambon*
(plat complet)



Ailerons de poulet
Tex Mex



Cœur de colin sauce
citron

GARNITURE



Curry de lentilles
corail

Gratin de chou-
fleur au jambon*
(plat complet)

Courgettes à la
sauce tomate

Farfalle

LAITAGE

Petit suisse sucré

Gouda à la coupe

Petit moulé
ail et fines herbes

DESSERT

Coupelle pomme

Clémentine

Fromage blanc
sauce fraise

Fruit



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Cervelas
vinaigrette*



Carottes râpées
vinaigrette



Salade de pâtes
multicolores

Lentilles
vinaigrette

PLAT



Cœur de colin à la
crème de persil



Mac'n cheese
(macaroni au
fromage, plat
complet)



Sauté de porc
braisé*

Cordon bleu de
volaille

GARNITURE



Légumes d'hiver
(navets, carottes,
pdt)



Mélange de
légumes oriental



Carottes boulangères

LAITAGE

Camembert

Petit suisse
aromatisé

Edam à la coupe

Coulommiers

DESSERT

Fruit

Madeline

Fruit

Flan nappé caramel



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeline
nawisł



18 décembre

au

22 décembre

RESTAURANT SCOLAIRE

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Carottes râpées

Macédoine
mayonnaise



Chou blanc
vinaigrette

PLAT

Beignets de
calamar
mayonnaise



Torsades aux
légumes
provençaux et
fromage



Torsade au thon (plat
complet)

GARNITURE

Haricots verts

LAITAGE

Fondu Président

Petit moulé ail et
fines herbes

Camembert

DESSERT

Liégeois chocolat

Yaourt aromatisé

Coupelle pomme



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !