














Restaurant Scolaire

D u 3 0 A v r i l a u 0 4 M a i 2 0 1 8	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Saint Robert	Fête du travail	Saint Boris	Saint Philippe, Jacques
	Salade verte / Radis + beurre Raviolis (plat complet) Edam / Emmental Fruit de saison BIO 	 FERIE 	Salade de riz Jambon braisé Poêlée de légumes Yaourt nature Compote BIO 	Concombre vinaigrette / Tomates au maïs Haut de cuisse de poulet grillé Purée de pommes de terre Saint nectaire / Cantal Fruit de saison BIO 	Surimi sauce mayonnaise / Jambon blanc Filet de poisson meunière + citron Courgettes persillées Camembert BIO / Gouda BIO  Crème au caramel / Liégeois à la vanille

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
D	Sainte Gisèle	Victoire 1945	Saint Pacôme	L'Ascension	Sainte Estelle		
u							
o	Taboulé / Salade de pois chiches	<p style="text-align: center;">FERIE</p> 	Pâté de campagne + cornichon		Salade de radis / Salade d'endives		
7							
a	Moussaka (bœuf)			Calamars à l'américaine	<p style="text-align: center;">FERIE</p> 	Brandade de poisson	
u							
1							
1	(plat complet)		Riz BIO 		(plat complet)		
m							
a	Gouda BIO / Carré frais BIO 		Samos		Yaourt artisanal / Petit suisse sucré		
i							
2							
0							
1							
8	Flan à la vanille / Crème au café		Fruit de saison		 Fruit de saison BIO 		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Produits issus de l'agriculture biologique











Produits artisanaux

Restaurant Scolaire

Menu Créole










	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Saint Mathias	Sainte Denise	Saint Honoré	Sainte Pascal	Saint Eric
u					
1	Salade de pommes de terre / Salade de pâtes	Rosette + cornichon / Jambon cru + beurre	Tarte au fromage	Salade ananas, carottes, surimi	Tomates au maïs / Salade verte
4					
a					
u	Rôti de porc régional  aux herbes	Aiguillettes de poulet au thym	Steak haché	Accras de morue et mayonnaise au curry	Sauté de bœuf régional  au paprika
1					
8					
M	Carottes à la crème	Ratatouille	Epinards béchamel	 Riz madras	Gratin de pâtes
a					
i					
2	Emmental BIO / Camembert BIO 	Carré frais BIO / Gouda BIO 	Mimolette	Yaourt sucré	Bleu / Morbier
0					
1					
8	Fromage blanc à la vanille / Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat / Liégeois au chocolat	Compote BIO 	Tarte coco	Fruit de saison BIO  

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Lundi de pentecôte	Saint Emile	Saint Didier	Saint Donatien	Sainte Sophie
u		Salade de pâtes / Salade de lentilles	Salade verte	Melon / Tomates en vinaigrette	Friand au fromage / Jambon blanc + beurre
2		Omelette	Fajitas	Filet de poisson sauce soubise	Sauté de volaille à la provençale
1		Petits pois aux oignons	(plat complet)	Semoule	Haricots verts persillés
a		Brie / Samos	 Carré frais BIO	Yaourt artisanal / Fromage blanc sucré	 Gouda BIO / Carré frais BIO 
u		 Compote BIO Δ	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison BIO Δ 	Liégeois au chocolat / Crème au chocolat
2					
5					
M					
a					
i					
2					
0					
1					
8					

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits issus de l'agriculture
biologique









AGRILOCAL 
Mettez de l'Aide dans vos recettes ! 









Produits artisanaux

Restaurant Scolaire

D u 2 8 M a i a u 0 1 J u i n 2 0 1 8	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Saint Germain	Saint Aymar	Saint Ferdinand	Sainte Visitation
	Salade de blé BIO / Salade de riz BIO 	Concombre bulgare / Radis + beurre	Pizza au fromage	Salade de pâtes BIO / Salade de pois chiches BIO 	Pastèque / Melon
	Haut de cuisse de poulet grillé	Rôti de bœuf froid sauce tartare	Filet de poisson meunière + citron	Saucisse fraîche régionale 	Calamars à l'américaine
	Aubergines à la tomate	Pommes rosty	Gratin de fenouil	Purée de courgettes	Riz
	Bûche de chèvre / Cantafrais	Coulommiers / Kiri	Edam BIO 	Petit suisse nature / Fromage blanc sucré	Saint Paulin / Cantal
	Flan au caramel / Crème vanille	Fruit de saison BIO Δ 	Mousse au chocolat	Beignet à la pomme	Fruit de saison BIO Δ 










Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Sainte Clothilde	Saint Igor	Saint Norbert	Saint Gilbert	Saint Médard
0	Taboulé / Salade de blé	Crêpe au fromage / Pâté de campagne + cornichons	Salade verte	Tomates / mozzarella / Concombre vinaigrette	Melon / Pastèque
4	Jambon braisé	Escalope de dinde viennoise	Chipolata régionale 	Filet de colin à l'aneth	Blanquette de veau régional
a	Petits pois / carottes	Epinards à la crème	Flageolets aux oignons	Pâtes + râpé	Frites
u	Fromage blanc nature / Yaourt sucré	Gouda BIO / Emmental BIO 	Yaourt sucré	Kiri / Coulommiers	Pyrénées / Bleu
0	Fruit de saison BIO  Δ	Crème à la vanille / Liégeois au café	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO  Δ	Compote BIO  Δ
8					
J					
u					
i					
n					
2					
0					
1					
8					

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Saint Barnabé	Saint Guy	Saint Antoine	Sainte Elisée	Sainte Germaine
u					
1	Radis + beurre / Salade verte aux croûtons	Pastèque / Salade de tomates	Melon	Pâté de campagne + cornichon / Saucisson + beurre	Concombre à l'aneth / Melon
a					
u	Sauté de bœuf  régional aux olives	Croque-Monsieur	Lasagnes bolognaises	Omelette aux herbes	Saumon à la crème
1					
5					
7	Pâtes + râpé	Haricots beurre	(plat complet)	Ratatouille	Riz BIO 
u					
i					
n					
2	Brie / Samos	Emmental BIO / Carré frais BIO 	Kiri	Camembert BIO / Edam BIO 	Petit suisse nature / Fromage blanc sucré
0					
1					
8	Fruit de saison BIO  	Liégeois au caramel / Mousse au citron	Compote de fruits BIO 	Paris-Brest	Fruit de saison BIO  

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

