

# 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		Salade de riz	Concombre vinaigrette / Tomates au maïs	Surimi sauce mayonnaise / Jambon blanc
	Raviolis		Jambon braisé	Haut de cuisse de poulet grillé	Filet de poisson meunière + citron
	(plat complet)	<b>FERIE</b>	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Courgettes persillées
	Edam / Emmental		Yaourt nature	Saint nectaire / Cantal	Camembert BIO / Gouda BIO
	Fruit de saison BIO 		Compote BIO 	Fruit de saison 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	
<b>D</b>	Sainte Gisèle	Victoire 1945	Saint Pacôme	L'Ascension	Sainte Estelle	
<b>u</b>						
<b>o</b>	Taboulé / Salade de pois chiches	<p><b>FERIE</b></p> 	Pâté de campagne + cornichon		Salade de radis / Salade d'endives	
<b>7</b>						
<b>a</b>	Moussaka (bœuf)			Calamars à l'américaine		Brandade de poisson
<b>u</b>						
<b>1</b>						
<b>1</b>	(plat complet)		Riz BIO 		(plat complet)	
<b>m</b>						
<b>a</b>	Gouda BIO / Carré frais BIO 		Samos	<p><b>FERIE</b></p> 	Yaourt artisanal / Petit suisse sucré	
<b>i</b>						
<b>2</b>						
<b>0</b>						
<b>1</b>						
<b>8</b>	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

AGROLOCAL    
Mettez de l'aide dans vos recettes ! 



Produits artisanaux

# Restaurant Scolaire



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

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

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

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
<b>D</b>	Saint Barnabé	Saint Guy	Saint Antoine	Sainte Elisée	Sainte Germaine
<b>u</b>					
<b>1</b>	Radis + beurre / Salade verte aux croûtons	Pastèque / Salade de tomates	Melon	Pâté de campagne + cornichon / Saucisson + beurre	Concombre à l'aneth / Melon
<b>a</b>					
<b>u</b>	Sauté de <b>boeuf</b>  <b>régional</b> aux olives	Croque-Monsieur	Lasagnes bolognaises	Omelette aux herbes	Saumon à la crème
<b>1</b>					
<b>5</b>					
<b>7</b>	Pâtes + râpé	Haricots beurre	(plat complet)	Ratatouille	Riz BIO 
<b>u</b>					
<b>i</b>					
<b>n</b>					
<b>2</b>	Brie / Samos	Emmental BIO / Carré  frais BIO	Kiri	Camembert BIO /  Edam BIO	Petit suisse nature / Fromage blanc sucré
<b>0</b>					
<b>1</b>					
<b>8</b>	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.