

Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Saint Lucien	Sainte Alix	Saint Guillaume	Saint Paulin	Sainte Tatiana
u					
0	Taboulé / Salade de lentilles	Pomelos + sucre / Salade verte	Salade de lentilles	Carottes BIO râpées à l'orange / Celeri BIO remoulade 	Soupe de légumes / Betteraves vinaigrette
8					
a	Viennoise de dinde	Rôti de veau marengo	Saucisse fraîche régionale 	Pâtes au saumon	Tarte au fromage
u					
1					
4	Petits pois / carottes	Riz BIO 	Purée de potiron	(plat complet)	Haricots verts aux échalotes
7					
a	Fromage blanc sucré / Petit suisse aromatisé	Emmental / Mimolette	Yaourt sucré	Pyrénées / Bleu	Vache qui rit / Brie
n					
v					
i					
e					
r					
2	Fruit de saison BIO Δ 	Mousse au chocolat / Liégeois au chocolat	Compote BIO 	Gâteau des rois 	Fruit de saison BIO Δ 
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.

Δ : au choix parmi 2



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux / régionaux

Restaurant Scolaire

Bienvenue chez les Ch'tis

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Saint Rémi	Saint Marcel	Sainte Roseline	Sainte Prisca	Saint Marius
u					
1	Salade de pâtes / Salade de riz	Salade de pois chiches / Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Ch'ti cake au maroille	Cèleri rémoulade / Chou-fleur en vinaigrette
5					
a	Haut de cuisse de poulet grillé	Rôti de porc régional à la dijonnaise 	Normandin de veau sauce fromage	Carbonade de bœuf régional 	Calamars à l'américaine
u					
2	Gratin d'épinards	 Carottes BIO aux oignons	 Pâtes BIO + râpé	et ses pommes de terre	Riz BIO 
7					
a	Tartare / Bûche de chèvre	Gouda / Cantal	Cantadou	Bleu	Yaourt sucré artisanal / Fromage blanc sucré
n					
v					
i					
e					
r					
2					
0					
1					
8					
	Fruit de saison BIO  Δ	Liégeois à la vanille / Crème praliné	Fruit de saison	Ch'ti gâteau	Compote de fruits maison 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.

Δ : au choix parmi 2



Produits issus de l'agriculture
biologique



Produits locaux / régionaux



Produits artisanaux

Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Saint Vincent	Saint Barnard	Saint François de Salles	Saint Ananie	Sainte Paule
u					
2	Salade verte / Carottes râpées	Pâté de campagne + cornichon / Saucisson + cornichon	Salade de riz BIO 	Soupe de légumes / Salade de cœurs de palmiers	Taboulé au fromage (semoule BIO) / Salade de pommes de terre BIO 
2	Couscous	Steak haché	Aiguillettes de poulet au curry	Cassoulet (saucisse régionale) 	Filet de poisson meunière rondelle de citron
a					
u					
2					
g	Semoule	Chou-fleur béchamel	Haricots beurre	(plat complet)	Poêlée de légumes
J					
a					
n					
v					
i					
e					
r					
2	Tomme blanche / Saint Nectaire	 Carré frais BIO / Camembert bio	Bûche de chèvre	Petit suisse sucré / Yaourt aromatisé	Mimolette / Saint Paulin
0					
1					
8	 Fruit de saison BIO Δ	 Crème au caramel / Liégeois au café	Eclair au chocolat	 Fruit de saison BIO Δ	Fromage blanc aux fruits / Petits suisses sucrés

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.

Δ : au choix parmi 2



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux / régionaux

Restaurant Scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D u 2 9	Saint Gildas	Sainte Martine	Sainte Marcelle	Saint Ella	Saint Présentation
j a n v i e r	Carottes râpées / Salade d'endives	Friand au fromage / Rillettes + cornichon	Macédoine vinaigrette	Salade verte aux croûtons	Betteraves et maïs / Macédoine mayonnaise
a u	Sauté de porc régional au caramel	Boulettes d'agneau au cumin	Nugget's de poisson	Galette sarrasin (volaille)	Omelette au fromage
0 4	Blé	Petits pois	Pâtes BIO + râpé	Jardinière de légumes	Frites
f é v r i e r	Emmental BIO / Gouda BIO	Camembert BIO / Carré frais BIO	Yaourt sucré artisanal	Saint Paulin	Cantafrais / Rondelé
2 0 1 8	Fruit de saison Δ	Liégeois au chocolat / Crème au chocolat	Fruit de saison	Crêpe	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.

Δ : au choix parmi 2



Restaurant Scolaire

D u 0 5 a u 1 1 f é v r i e r 2 0 1 8	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Saint Agathe	Saint Gaston	Saint Eugénie	Saint Jacqueline
	Coleslaw / Radis + beurre	Salade de pâtes BIO / Salade de pommes de terre BIO 	Salade verte	Œuf dur mayonnaise / Surimi mayonnaise	Soupe de potiron / Salade d'haricots beurre
	Aiguillettes de poulet à l'ananas	Rôti de porc sauce charcutière	Lasagnes bolognaise maison	Filet de colin sauce catalane	Sauté de bœuf régional  aux olives
	Riz pilaf	Gratin de brocolis	(plat complet)	Haricots plats	Pommes de terre vapeur BIO 
	Chanteneige / Saint Morêt	Vache qui rit / Coulommiers	 Carré frais BIO	 Yaourt sucré artisanal / Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire / Edam
	Compote de fruits BIO  Δ	Donut's	Cocktail de fruits au sirop	 Fruit de saison BIO Δ	Flan au caramel / Crème 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.

Δ : au choix parmi 2



Produits issus de l'agriculture
biologique



Produits locaux / régionaux



Produits artisanaux

Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Saint Félix	Sainte Béatrice	Saint Valentin	Saint Jean-Claude	Sainte Julienne
u					
1	Chou blanc aux raisins / Salade d'endives	Saucisson à l'ail + oignon / Mousse de foie + cornichon	Pizza au fromage	Salade verte / Radis + beurre	Salade de riz BIO  / Taboulé (semoule BIO)
2					
a	Blanquette de veau régional 	Nugget's de volaille	Jambon braisé	Tartiflette	Gratin de poisson aux fruits de mer
u					
1	 Pâtes BIO + râpé	Gratin de blettes	Lentilles aux oignons	(plat complet)	Carottes
8					
f					
é	Edam / Saint Nectaire	Brie / Samos	Pyrénées	Fromage blanc sucré / Yaourt aromatisé	Gouda / Tomme blanche
v					
r					
i					
e					
r					
2					
0					
1					
8	 Fruit de saison BIO Δ	 Oreillettes	 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison BIO Δ	Crème à la vanille / Liégeois au caramel

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.

Δ : au choix parmi 2



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux / régionaux