










MIDI	LUNDI	MARDI GRAS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Taboulé oriental	Potage à la tomate		Pâté de foie* (à couper par vos soins)	 Carottes râpées
PLAT	 Paupiette de veau ail et fines herbes	Omelette		Poulet rôti	Coquillettes Mornay au brocoli (plat complet) 
GARNITURE	Carottes rondelles	Purée		 Panier du jardinier (pdt, petits pois, h. verts, carottes, navets) 	
LAITAGE	Edam à la coupe	Petit moulé nature		Fromage bûchette	Camembert
DESSERT	Flan nappé caramel	Donut sucré		 Purée de pomme bio	Fruit



Végétarien



Cuisiné par nos soins














Les produits locaux




Les Produits biologiques


Nous te souhaitons un bon appétit !




MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Salade Jaune (torti, œuf, maïs)	 Salade Esaü (lentilles, œuf, tomate)		 Potage maison	 Chou-fleur sauce cocktail
PLAT	 Emincé de volaille méridional (mélange de	 raviolis		Rôti de bœuf	Colin meunière
GARNITURE	 riz			Pommes de terre sautées	Haricots verts
LAITAGE	 Pont L'Evêque AOP	Gouda à la coupe			Camembert
DESSERT	crème dessert chocolat	yaourt velouté aux fruits bio		 Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy	 Gâteau au yaourt maison

 Végétarien

 Le produit maison "Simple et bon"

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Betteraves vinaigrette	Salade de penne (penne, surimi, maïs) 		Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés) 	Potage Crécy
PLAT	Gratin de chou-fleur au jambon*	Croquettes de maïs		Filet de poulet sauce basquaise	paupiette de saumon sauce hollandaise
GARNITURE		frites		Riz	purée
LAITAGE	petit suisse aromatisé	Yaourt sucré		Camembert	Fondu Président
DESSERT	biscuit fourré abricot	Tranche de quatre-quarts		Fruit	Fromage blanc fruité



Végétarien



Cuisiné par nos soins















Les produits locaux

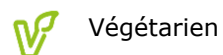


Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Céleri mayonnaise 	Tomate vinaigrette 		Salade de riz (riz, tomate, œuf dur) 	Pâté de foie* (à couper par vos soins)
PLAT	Brandade de poisson (plat complet) 	Goujons de poulet panés aux cornflakes 		Quiche lorraine  	Potée de lentilles au jambon* (plat complet) 
GARNITURE		frites 		Salade verte	
LAITAGE	Neufchâtel AOP au lait cru 	Petit moulé nature		Camembert	Yaourt sucré
DESSERT	Yaourt aromatisé	biscuits fourée fraise		Fruit	Gâteau au chocolat maison 



Végétarien



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 	pomme de terre vinaigrette		friand a la viande 	Salade de boulgour (boulgour, tomate, échalote, menthe)
PLAT	 Couscous végétal aux pois chiches 	 croque monsieur 		 lasagne bolognaise	 boeuf dur bechamel
GARNITURE	semoule	 frites			Epinards
LAITAGE	Fondu Président	Petit moulé nature		Camembert	petit suisse aromatisé
DESSERT	purée de pomme bio	beigne pomme 		Fruit	madeleine



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !