









Semaine du 2 septembre au 6 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon			Pommes de terre vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	Poisson pané	 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		 Rôti de porc	Œufs durs béchamel
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes		D. LEPELTIER, Adjointe au Maire	 Lentilles cuisinées	Carottes
LAITAGE	 Purée de pommes BIO	Crème de gruyère			Yaourt sucré
DESSERT		 Yaourt aromatisé vanille BIO		Fruit	Madeleine



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef











Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



MATERNELLES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de pâtes multicolores			Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	 Saucisse de Francfort	Rôti de bœuf		 Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet végétal)	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Purée	 Chou-fleur BIO béchamel 	D. LEPELTIER, Adjointe au Maire 		
LAITAGE	Camembert	Yaourt aux fruits mixés de la ferme de la Chapelle Bestot		Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Ananas au sirop			 Carrot cake (gâteau du chef à la carotte)	Fruit



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 16 septembre au 20 septembre, le Chef vous propose



AROM' FRU
ET BAIES



	LUNDI	MARDI	CHINE	JEUDI	
ENTREE		Betteraves BIO vinaigrette		Carottes râpées	Taboulé aux baies de goji
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	Farfalle à la bolognaise (plat complet)		Poisson pané	Emincé de poulet à la vanille
ACCOMPAGNEMENT	Blé à la tomate		D. LEPELTIER, Adjointe au Maire	Haricots verts	Riz
LAITAGE	Camembert BIO			Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux Puits	Chou vanille
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Fruit			



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !








MATERNELLES



Semaine du 23 septembre au 27 septembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Chou-fleur sauce cocktail			Tomate vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau à l'ancienne	Poisson pané		Rosti de légumes	 Emincé de bœuf marengo
ACCOMPAGNEMENT	Purée	 Carotte BIO	D. LEPELTIER, Adjointe au Maire	Julienne de légumes	Semoule
LAITAGE		Carré de l'Est			Petit moulé ail et fine herbes
DESSERT	Flan nappé caramel	Madeleine marbrée chocolat		 Gâteau du chef au chocolat	Fruit



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef






Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

MATERNELLES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Salade de pommes de terre concombre et maïs			Tomate vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Boulettes végétales à l'indienne	Poulet rôti		 Cœur de colin crème de curry	Cordon bleu de volaille
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Choux de Bruxelles	D. LEPELTIER, Adjointe au Maire 	Carottes	 Haricots beurre à la tomate
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé		Petit moulé nature	Fruit
DESSERT	Fruit BIO			Mousse au chocolat	



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 7 octobre

au 11 octobre

, le Chef vous propose



**AROM' RACINES
ET ECORCES**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	Saucisson à l'ail				Carottes râpées vinaigrette gingembre citron
PLAT PROTIDIQUE	Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	Rôti de bœuf		Rôti de porc	Cari de volaille
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts BIO	D. LEPELTIER, Adjointe au Maire	Brocolis	Riz
LAITAGE	Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye	Petit suisse aromatisé		Emmental à la coupe	Gâteau du chef pomme cannelle
DESSERT		Fruit		Yaourt aromatisé	



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !










MATERNELLES



Semaine du 14 octobre au 18 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Taboulé de blé			Friand au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	 Emincé de poulet aux poireaux		 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	 Cœur de colin à la crème de curry
ACCOMPAGNEMENT	Purée	 Courgettes BIO	D. LEPELTIER, Adjointe au Maire	 Pommes vapeur	
LAITAGE	Camembert			Petit moulé ail et fines herbes	
DESSERT	Gélifié vanille	Coupelle pommé		Fruit	Flan nappé caramel



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

MATERNELLES