












Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Saint Lucien	Sainte Alix	Saint Guillaume	Saint Paulin	Sainte Tatiana
u					
0	Taboulé	Pomelos + sucre		Carottes BIO râpées à l'orange 	Soupe de légumes
8					
a	Viennoise de dinde	Rôti de veau marengo		Pâtes au saumon	Tarte au fromage
u					
1	Petits pois / carottes	Riz BIO 		(plat complet)	Haricots verts aux échalotes
4					
J	Fromage blanc sucré	Emmental		Pyrénées	Vache qui rit
a					
n					
v					
i					
e					
r					
2					
0					
1					
8	Fruit de saison BIO 	Mousse au chocolat		Gâteau des rois 	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

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 pois chiches		Ch'ti cake au maroille	Cèleri rémoulade
5					
a	Haut de cuisse de poulet grillé	Rôti de porc régional  à la dijonnaise		Carbonade de bœuf régional 	Calamars à l'américaine
u					
2	Gratin d'épinards	 Carottes BIO aux oignons		et ses pommes de terre	Riz BIO 
1					
J	Tartare	Gouda		Bleu	Yaourt sucré artisanal 
a					
n					
v					
i					
e					
r					
2					
0					
1	Fruit de saison BIO 	Liégeois à la vanille		Ch'ti gâteau	Compote de fruits maison
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.



Produits issus de l'agriculture biologique








Produits locaux / régionaux



Produits artisanaux

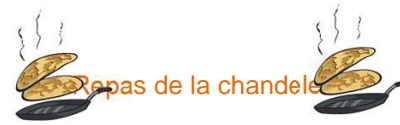
Restaurant Scolaire






	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Saint Vincent	Saint Barnard	Saint François de Salles	Saint Ananie	Sainte Paule
u					
2	Salade verte	Pâté de campagne + cornichon		Soupe de légumes	Taboulé au fromage (semoule BIO) 
2					
a	Couscous	Steak haché		Cassoulet (saucisse régionale) 	Filet de poisson meunière rondelle de citron
u					
2	Semoule	Chou-fleur béchamel		(plat complet)	Poêlée de légumes
8					
J	Tomme blanche	 Carré frais BIO		Petit suisse sucré	Mimolette
a					
n					
v					
i					
e					
r					
2					
0	Fruit de saison BIO 	Crème au caramel		 Fruit de saison BIO	Fromage blanc aux fruits
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.



Restaurant Scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du	Saint Gildas	Sainte Martine	Sainte Marcelle	Saint Ella	Saint Présentation
29					
janvier	Carottes râpées	Friand au fromage		Salade verte aux croûtons	Betteraves et maïs
au	Sauté de porc régional au caramel 	Boulettes d'agneau au cumin		Galette sarrasin (volaille)	Omelette au fromage
04	Blé	Petits pois		Jardinière de légumes	Pommes rosty
février	 Emmental BIO	 Camembert BIO		Saint Paulin	Cantafrais
2018	Fruit de saison	Liégeois au chocolat		 Crêpe	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 locaux / régionaux







Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D	Saint Agathe	Saint Gaston	Saint Eugénie	Saint Jacqueline	Saint Apolline
u					
0					
5	Coleslaw	Salade de pâtes BIO 		Œuf dur mayonnaise	Soupe de potiron
a					
u					
1	Aiguillettes de poulet à l'ananas	Rôti de porc sauce charcutière		Filet de colin sauce catalane	Sauté de bœuf régional aux olives 
1					
f					
é					
v	Riz pilaf	Gratin de brocolis		Haricots plats	Pommes de terre vapeur BIO 
r					
r					
i					
e					
r					
2	Chanteneige	Vache qui rit		Yaourt sucré artisanal	Saint Nectaire
0					
1					
8	Compote de fruits BIO 	Donut's		Fruit de saison BIO 	Flan 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.



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	Saucisson à l'ail + oignon		Salade verte	Salade de riz BIO 
2					
a	Blanquette de veau régional 	Nugget's de volaille		Tartiflette	Gratin de poisson aux fruits de mer
u					
1	 Pâtes BIO + râpé	Gratin de blettes		(plat complet)	Carottes
8					
f	Edam	Brie		Fromage blanc sucré	Gouda
é					
v	 Fruit de saison BIO	 Oreillettes		 Fruit de saison BIO	Crème à la vanille
r					
i					
e					
r					
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.

