



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**ENTREES**

Carotte rapée

Chou rouge et blanc  
à l'huile de sésame

**PLAT**

Nuggets de poisson

Lasagnes

Joue de porc

Steak haché de  
bœuf au jus

Gratin de légumes  
et pomme de terre

**GARNITURE**

Blé

chou fleur

Epinards à la crème

Mélange de  
céréales

Flan de potiron

**LAITAGE**

Yaourt local

Abondance AOP

Gouda BIO

Petit suisse  
aromatisé

Carré croc lait BIO

**DESSERT**

Fruit BIO

Banana bread

Fruit BIO



Végétarien



Les produits  
biologiques



Produits de la Ferme de  
Coeur



Préparé  
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**ENTREES**

Salade verte au  
maïs



Toast de houmous



**PLAT**

Blanc de volaille à  
la crème

Ragoût de boeuf et  
porc bourguignon

Sauté de poulet  
sauce ciboulette

Poisson sauce  
andalouse

Chili sin carne



**GARNITURE**

Petit pois

Haricots verts



Semoule



Pôlée de  
champignons

Riz BIO



**LAITAGE**

Fromage blanc aux  
fruits

Yaourt nature

Crème de gruyère

Yaourt local



Camembert

**DESSERT**

Rose des sables



Fruit BIO



Fruit BIO



Végétarien



Les produits  
biologiques



Produits de la Ferme de  
Coeur



Préparé  
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



Madeleine  
newline

9 mars



au

13 mars

NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Carottes râpées BIO  
au citron



Céleri mayonnaise

PLAT

Sauté de porc Local  
au caramel



Tortellini ricotta  
épinards



Boulettes d'agneau  
sauce tomate

Pot au feu de bœuf  
et porc à l'Espagnol



Nuggets de poisson

GARNITURE

Riz BIO



Epinards à la crème

Polenta

Légumes du pot



Frites



LAITAGE

Petit suisse  
aromatisé

Petit moulé ail et  
fines herbes

Yaourt local



Carré de l'est

Comté AOP

DESSERT

Fruit BIO



Gâteau au chocolat  
à la banane



Fruit BIO



Végétarien



Les produits  
biologiques



Produits de la Ferme de  
Coeur



Préparé  
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





Madeleine  
NEWEST

16 mars

au

20 mars

NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Salade verte BIO



**Inde**

**Samoussa**

PLAT

Filet de poisson  
sauce persillé

Sauté de bœuf au  
jus



Boulettes de volaille  
sauce libanaise



Mac and cheese

**Poulet Tandoori**

GARNITURE

Boulgour

Haricots plats

Semoule



Courgettes en dés

**Riz basmati**

LAITAGE

Coulommiers

Cantal AOP

Yaourt local de la  
Ferme



Camembert AOP

**Yaourt local**



DESSERT

Fruit BIO



Brownie



Fruit BIO



Végétarien



Les produits  
biologiques



Produits de la Ferme de  
Cœur



Préparé  
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Mousse de  
betterave et chèvre  
au noix

Salade verte au  
maïs



Carottes râpées à  
l'orange



PLAT

Saucisse de  
Morteau IGP

Raclette, assiette  
de charcuterie

Navarin de veau

Tajine de poulet



Rougail de pois  
chiche



GARNITURE

Lentilles



Pomme vapeur



Courge



Semoule aux  
légumes

Riz basmati

LAITAGE

Yaourt nature

Fromage blanc au  
miel

Edam

Yaourt local de la  
Ferme



Gouda

DESSERT

Cookie orange et  
chocolat



Fruit Bio



Végétarien



Les produits  
biologiques



Produits de la Ferme de  
Coeur



Préparé  
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



Madeleine  
C'est la vie

30 mars

au

3 avril

NOM DU RESTAURANT

MIDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**ENTREES**

Salade verte BIO



Salade de Riz



**PLAT**

Sauté de dinde à la  
provençale

Fish Burger

Veau marengo



Omelette



Cassoulet de  
toulouse



**GARNITURE**

Brocolis BIO



Frites

Carottes Vichy



Poêlée de légumes  
et pommes de terre  
BIO



**LAITAGE**

Comté AOP

Fromage bûchette

Yaourt aux fruits

Yaourt BIO



Mimolette

**DESSERT**

Gâteau à l'ananas



Fruit BIO



Fruit BIO



Végétarien



Les produits  
biologiques



Produits de la Ferme de  
Coeur



Préparé  
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

