



newrest
restauration

ÉCOLE ET COLLÈGE
SAINT CHARLES NOTRE DAME
WILLMARMON



Semaine du 6 au 10 mai 2019, le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de tomates ou salade verte	Carottes râpées au citron ou salade verte		Concombre ou salade verte	Betteraves ou salade verte
Viande/Poisson/Œufs	Steak haché			Omelette aux fines herbes	Filet de colin sauce citron
Accompagnement	Frites	Couscous à l'agneau	Férié	Carottes sautées Riz	Blé concassé
Laitage	Laitage	Camembert		Gouda	Saint Paulin
Dessert	Mirabelles au sirop 	Fruit de saison		Flan vanille 	Fruit de saison



n>wrest
restauration

ÉCOLE ET COLLÈGE
SAINT CHARLES NOTRE DAME
MULLERMAISON



Semaine du 13 au 17 mai 2019, le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis beurre ou salade verte	Salade de crudités ou salade verte	Salade chinoise ou salade verte	Salade verte	Pomelos au sucre
Viande/Poisson/Œufs	Cuisses de poulet	Rôti de porc	Hamburgers 	Lasagnes bolognaise 	Colombo de poisson
Accompagnement	Riz créole	Epinard hachés Pommes de terre vapeur	Frites		Carottes braisées
Laitage	Petit suisse	Gouda	Laitage	Yaourt nature 	Saint Paulin
Dessert	Fruits de saison	Mousse au chocolat	Fruits	Salade de fruits	Tarte au citron



n>wrest
restauration

ÉCOLE ET COLLÈGE
SAINT CHARLES NOTRE DAME
MULHUS-MALMAISON



Semaine du 20 au 24 mai 2019, le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de tomate mozzarella ou salade verte	Salade piémontaise ou salade verte	Carottes râpées ou salade verte	Concombre sauce au yaourt ou salade verte	Salade de penne au pesto ou salade verte
Viande/Poisson/Œufs	Cuisse de poulet rôtie aux herbes de Provence	Bœuf en daube	 Pizza	Paëlla	Pavé de colin à l'estragon
Accompagnement	Pommes noisette	Courgettes vapeur			Ratatouille
Laitage	Yaourt nature	Roquefort	Laitage	 Fondant chocolat	Fromage blanc au sucre
Dessert	Fruits	Semoule au lait	Compote	Fruits	Salade de fruits frais



newrest
restauration

ÉCOLE ET COLLÈGE
SAINT CHARLES NOTRE DAME
WILLI MALMAISON



Semaine du 27 au 31 mai 2019, le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte aux croûtons	Salade de betteraves et maïs ou salade verte	Salade de concombres ou salade verte		
Viande/Poisson/Œufs		Veau Marengo	Quenelles sauce champignons		
Accompagnement	Spaghetti bolognaise	Pomme de terre vapeur	Riz créole	Férié	Férié
Laitage	Mimolette	Fromage blanc	Gouda		
Dessert	Coupe de fraises	Nectarine	Batonnet glacé		



n>wrest
restauration

ÉCOLE ET COLLÈGE
SAINT CHARLÈS NOTRE DAME
MULLERMAISON



Semaine du 3 au 7 juin 2019, le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombres à la bulgare ou salade verte	Salade de tomates ou salade verte	Taboulé ou salade verte	Tranche de melon ou salade verte	Carottes râpées au jus d'orange et citron ou salade verte
Viande/Poisson/Œufs	Paupiette de dinde au jus corsé	Rôti de porc au thym	Paleron de bœuf aux épices douces	Œuf sauce Aurore	Filet de plie meunière et tranche de citron
Accompagnement	Coquillettes	Carottes braisées Blé	Haricots coco	Ratatouille Riz	Pommes rissolées
Laitage	Petits suisses aromatisé	Edam	Yaourt nature	Yaourt	Carré frais
Dessert	Compote pomme-pêche	Pastèque à croquer	Fruit	Roulé au Nutella®	Fruits

Fait
maison



n>wrest
restauration

ÉCOLE ET COLLÈGE
SAINT CHARLES NOTRE DAME
WILLIAMSMAISON



Semaine du 10 au 14 juin 2019, le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade d'haricots verts ou salade verte	Salade verte Lyonnaise (œuf dur, lardons, croûtons)	Gaspacho Andalou ou salade verte	Salade de torsades tricolores aux olives ou salade verte
Viande/Poisson/Œufs		Jambon braisé sauce Madère	Poulet rôti aux herbes de Provence	Bœuf Bourguignon	Poisson frais selon arrivage
Accompagnement	Férié	Boullgour	Gratin de chou fleur	Carottes/Pommes de terre	Epinards hachés à la crème
Laitage		Fromage blanc	Edam	Yaourt nature	Coulommiers
Dessert		Coupe de cerises	 Tarte	Abricots au sirop	Salade de fruits frais



newrest
restauration

ÉCOLE ET COLLÈGE
SAINT CHARLES NOTRE DAME
RUE DE MALMAISON



Semaine du 17 au 21 juin 2019, le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées aux raisins secs ou salade verte	Salade de tomate et mozzarella ou salade verte	Rillettes de thon et ses gressins ou salade verte	Salade verte et croûtons	Melon ou salade verte
Viande/Poisson/Œufs		Sauté de porc sauce charcutière	Escalope de dinde à la crème	Filet de Hoki sauce ciboulette	Saucisse
Accompagnement	Couscous garni	Petit pois étuvés aux petits oignons	Duo de courgettes vertes et jaunes	Riz à la tomate	Frites
Laitage	Yaourt	Crème dessert	Vache qui rit	Tomme noire	
Dessert	Pêches rôties au miel	Fruits	Banane	Ile flottante pralinée	Glace

Fait
maison