




MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	 Macédoine mayonnaise 	 			 Tomate
<b>PLAT</b>	Emincé de volaille à la méridionale	Rôti de porc braisé		 Boulettes d'agneau à la coriandre 	Mac'n cheese (plat complet végétal)
<b>GARNITURE</b>	Macaroni	Riz aux oignons		Purée de carottes	
<b>LAITAGE</b>	Yaourt sucré BIO de la laiterie Brin d'herbe	Petit suisse sucré		Neufchâtel AOP au lait cru	Yaourt sucré
<b>DESSERT</b>		Compote de pomme		<b>Gâteau basque</b>	



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>				 	 Tomate mozzarella
<b>PLAT</b>		  Poisson pané		Gratin de chou- fleur au jambon* (plat complet)	 Penne à la caponata (plat complet végétal)
<b>GARNITURE</b>		Haricots verts			Dés de courgettes, carottes, aubergines
<b>LAITAGE</b>		Pomme vapeur		Camembert	Petit suisse sucré
<b>DESSERT</b>		Gélifié vanille		Fruit	Gâteau au citron



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux






Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Chou blanc mayonnaise	 Concombre et tomate vinaigrette	 Betteraves vinaigrette	 Taboulé à la menthe	 Salade verte
<b>PLAT</b>	 Falafels BIO en sauce	 Parmentier de lentilles (plat complet)	 Fricassée de volaille à la dijonnaise	 Colin meunière 	Lasagnes à la bolognaise (plat complet)
<b>GARNITURE</b>	Semoule		Boulgour	Carottes	 Coquillettes
<b>LAITAGE</b>	Pont L'Evêque AOP	Crème de gruyère	Pâte à tartiner	Petit suisse aromatisé	Edam à la coupe
<b>DESSERT</b>	Coupelle pomme 	 Fruit	Crêpe bretonne	Pompon chocolat	Gâteau au yaourt maison



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



24 avril

au

28 avril

RESTAURANT SCOLAIRE  
Ecole de Ry

MIDI

LUNDI

LIMA / PEROU

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI


ENTREES

Betteraves  
vinaigrette


 Crêpe au fromage  
(entrée)


Carottes râpées  
vinaigrette


 Salade de pâtes  
multicolores  
(torti tricolores,  
maïs, tomate)

 Salade croquante  
(soja, maïs,  
concombre; tomate)


PLAT

 Brandade de  
poisson  
(plat complet)


 Rôti de porc à la  
diable\*

 Colin meunière

 Blanquette de  
volaille aux  
champignons

 Pasta e lenticchie  
(pâtes aux lentilles  
façon bolognaise)

GARNITURE

 Ratatouille

Haricots verts

Poireaux à la  
béchamel

Torti


LAITAGE

Gouda à la coupe

Petit moulé  
nature

Carré de l'Est

Camembert

 Yaourt sucré

DESSERT

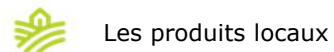
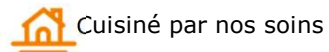
Yaourt aromatisé

Liégeois au  
chocolat












Gâteau maison  
pomme cannelle

Fruit


 Gélifié vanille




Nous te souhaitons un bon appétit !

		1 mai		au		5 mai		RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Ry	
MIDI		LUNDI	MARDI	MERCREDI	CHANDELEUR		VENDREDI		
ENTREES	 Carottes râpées	 Salade de tomates	 Terrine de campagne* (à couper par vos			 Salade de boulgour (boulgour, tomate, échalote, menthe)			
PLAT	 Aiguillettes croustillantes de colin 	 Coquillettes au jambon* (plat complet)	Paupiette de veau sauce tomate et champignons	<b>Boulettes d'agneau à la coriandre</b>		Cœur de colin crème de curry			
GARNITURE		Coquillettes	Petits pois	 <b>Blé</b>	 Epinards				
LAITAGE	Fondu Président	Petit moulé nature	Neufchâtel AOP	<b>Camembert</b>		Coulommiers			
DESSERT	Compote de pomme	Pomme	<b>Gâteau au yaourt maison</b>	<b>Yaourt brassé de la ferme Brin d'herbe</b>		 Gâteau au yaourt maison			

 Végétarien

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !