

NOM DU CLIENT *Commune de st jacques sur darnetal*



MERCREDI 4, 11, 18, 25 JUN ET 2 JUILLET 2025

	4-juin	MERCREDI	11-juin	MERCREDI	18-juin	MERCREDI	25-juin	MERCREDI	2-juil
Salade de chou chinois, betterave et mangue		Saucisson à l'ail*		Salade Coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)		Melon (à couper par vos soins)		Concombres bulgares	
Pastèque (à couper par vos soins)		Houmous du chef, à tartiner		Salade verte		Salade verte		Salade de pâtes au surimi	
Cœur de colin curry coco		Taboulé aux dés de volaille (plat complet)		Lasagnes bolognaises (plat complet)		Rôti de porc froid local*		Emincé de volaille à l'indienne	
Colombo de poulet		Acras de morue sauce tartare		Boulettes végétales à l'indienne		Croquettes de maïs		Colin meunière	
Riz		Pommes de terre vinaigrette		Tortif		Pommes de terre vinaigrette		Coquillettes	
Courgettes à la tomate		Piperade		Epinards		Courgettes à la tomate		Courgettes	
Fondu Président		Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré		Fromage bûchette		Petit moulé ail et fines herbes	
Camembert		Fromy		Petit moulé nature		Yaourt sucré		Petit suisse sucré	
Gâteau du chef à l'ananas		Fruit		Tranche de quatre-quarts		Gâteau basque		Flan nappé caramel	
Yaourt aromatisé		Donut sucré		Coupelle pomme		Coupelle pomme abricot		Madeleine	

Constantes mensuelles

Tomate entière					
Lentilles vinaigrette					
Cordon bleu de volaille					
Omelette	Omelette	Omelette	Omelette	Omelette	Omelette
Haricots verts					
Pommes vapeur					



Nouveauté



Cuisiné sur place



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc