



Le restaurant scolaire vous propose :

MENU

	DEJEUNER	DINER
Lundi 2 novembre	Pâté en croute Paupiette de veau sauce champignons Carottes Bio /Boulghour Laitage Cocktail de fruits	Pamplemousse Omelettes aux fines herbes Coquillettes Bio Yaourt Bio Fruit 
Mardi 3 novembre	Betterave Bio Filet de Merlu meunière Gratin de pommes de terre Epinards en béchamel Laitage Mousse au chocolat au lait	Soupe de poissons Filet de poulet façon tajine Wok de légumes et nouilles chinoise sauce soja Laitage Liégeois chocolat/Palet breton
Mercredi 4 novembre	Salade lyonnaise Filet de dinde rôti Lentilles/Panais Bio Laitage Compote fraiche pommes Bio /Piores	Pâté forestier Spaghetti al mare Laitage Salade de fruits frais
Jeudi 5 novembre	Carottes Bio râpées Boulettes de bœuf Bio Tortis/Choux fleurs en béchamel Laitage Ile flottante	Croque-Monsieur Salade verte Laitage Bio Flan pâtissier
Vendredi 6 novembre	Crêpe au fromage Curry de patates douces et haricots rouges Laitage Bio Tarte au chocolat 	 : menu végétarien De la salade verte est proposé à tous les repas

Le Principal
Christophe MICHEL



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

