

Le restaurant scolaire vous propose :

**MENU**



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 10 juin	Pastèque / melon Emincé de porc à la provençale Cœur de blé Laitage <b>Bio</b> Flan au chocolat	    	Quenelle fromagère maison Salade Méli-mélo Laitage <b>Bio</b> Banana bread	    
Mardi 11 juin	Crudités de saison Steak haché <b>Bio</b> Frites <b>Bio</b> maison Laitage <b>Bio</b> Fruits	     	Pique-nique des internes	
Mercredi 12 juin	Salade du chef Cordon bleu Haricots beurre persillés Laitage <b>Bio</b> Tartelette maison	    	Escalope de volaille Pommes pin Laitage <b>Bio</b> Compote <b>Bio</b> maison	   
Jeudi 13 juin	Tomate et mozzarella Lasagnes de légumes printaniers Salade verte Laitage <b>Bio</b> Bâtonnet glacé aux fruits	     	Filet de poisson pané Riz pilaf Laitage <b>Bio</b> Chou Plougastel	    
Vendredi 14 juin	Charcuterie Filet de poisson de nos côtes sauce hollandaise Tian de courgettes tomates Laitage <b>Bio</b> Bar à fruits	     	: menu végétarien : produits subventionnés par l'aide de IUE à destination des écoles. Tous les plats sont cuisinés sur place.	

Le Principal  
Jean-Luc JAMBOU

La Gestionnaire  
Valérie PENQUERCH

