

Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



| | DEJEUNER | | DINER | |
|------------------------|---|--|--|--|
| Lundi 12 juin | Salade gauloise Sauté de dinde Label Rouge à la provençale Mélange 4 céréales Bio Laitage Bio Fruit au sirop | | Batônnets de mozzarella pané Salade de tomates au basilic Laitage Bio Sorbet | |
| Mardi 13 juin | Taboulé maison Saucisse Hénaff Lentilles Bio Laitage Bio Crème chocolat Bio | | Lasagnes au poisson Salade verte Laitage Bio Fruit Bio | |
| Mercredi 14 juin | Bruschetta tomate chèvre Feuille de chêne Bio Laitage Bio Banana bread | | Pilon de poulet à la mexicaine Riz Bio Laitage Bio Salade de fruits frais | |
| Jeudi 15 juin | Melon ou pastèque Filet de poisson frais sauce hollandaise Poêlée de légumes Laitage Bio Riz au lait et caramel maison | | Croque-monsieur Batavia Laitage Bio Compote maison | |
| Vendredi 16 juin | Œufs mimosa Bio Pâtes à la bolognaise Laitage Bio Fruits Bio | | : 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

