

Le restaurant scolaire vous propose :



MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 13 mai	Crudités de saison Emincé de porc aux olives Mélange 4 céréales Laitage Bio Liégeois maison	 	Tortellini au pesto Laitage Bio Chou à la chantilly	
Mardi 14 mai	Charcuterie Rôti de dinde Petits pois / carottes Laitage Bio Bar à fruits	 	Beignets de calamar Riz aux poivrons Laitage Bio Mousse au chocolat	
Mercredi 15 mai	Avocat Falafels Haricots beurre Laitage Bio Fromage blanc Bio gourmand	 	Pilon de poulet à la mexicaine Poêlée campagnarde Laitage Bio Kiwi à l'anglaise	
Jeudi 16 mai	Tomate au pesto Steak haché frais sauce au poivre Frites Bio maison Laitage Bio Fruit de saison	 	Croque-monsieur Salade verte Laitage Bio Compote maison	
Vendredi 17 mai	Taboulé maison Filet de poisson de nos côtes Tian de courgettes Laitage Bio Tartelette aux 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

