



Le restaurant scolaire vous propose :

MENU

	DEJEUNER	DINER
Lundi 15 mars	Salade Russe Cordon bleu de dinde Pâtes Bio / choux fleurs Laitage Roulé au chocolat	Crêpe au fromage Merguez grillée Pommes de terre cubes rissolées Pêche au sirop de grenadine
Mardi 16 mars	Œuf dur – mayonnaise Palet végétarien montagnard Riz Bio safrané  Laitage Bio Crème dessert chocolat	Maïs – haricots rouges – vinaigrette aux épices mexicaines  Croque végétale Salade – vinaigrette Flan pâtissier
Mercredi 17 mars	Perles de blé – vinaigrette ketchup Sauté de porc sauce moutarde Semoule Bio Laitage Poire au sirop – sauce chocolat	Boulettes de bœuf Bio Spaghetti Fromage blanc Banane Bio
Jeudi 18 Mars		Potage au cresson Dublin coddle à la saucisse Laitage Salade de fruits frais 
Vendredi 19 mars	Rosette Dos de colin gratiné au fromage Coquillettes Bio / épinards en béchamel Laitage Yaourt aux fruits	 : menu végétarien De la salade verte est proposé à tous les repas

Le Principal
 Christophe MICHEL

La Gestionnaire
 Valérie PENQUERCH

