



Le restaurant scolaire vous propose :

## MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 17 Octobre	Salade de chou rouge Sauté de poulet à la provençale Mogettes Laitage <b>Bio</b> Entremets	● ● ● ● ●●	Quiche lorraine Salade verte <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Clémentine	●● ● ● ●
Mardi 18 Octobre	Œuf <b>Bio</b> Mayonnaise Fallafels fève /menthe Poêlée de quinoa aux légumes Laitage <b>Bio</b> Fruits de saison 	● ● ●● ● ●	Beignets de calamars Riz <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Mousse au chocolat	● ● ● ●●
Mercredi 19 Octobre	Poireaux à la vinaigrette Gratin de potiron <b>Bio</b> aux lardons Laitage <b>Bio</b> Semoule au lait	●● ●● ● ●●	Steak haché Pâtes <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Bananes rôties	● ● ● ●●
Jeudi 20 Octobre	Potage de légumes Brandade de poisson Laitage <b>Bio</b> Ananas à la chantilly	● ●● ● ●●	Œufs brouillés Haricots verts Laitage <b>Bio</b> Glace 	● ● ● ●●
Vendredi 21 Octobre	Salade de blé Carbonade flamande Petits pois / carottes Laitage <b>Bio</b> Pâtisserie	● ● ● ● ●●	 : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas. Tous les plats sont cuisinés sur place.	

Le Principal  
Jean-Luc JAMBOU

La Gestionnaire  
Valérie PENQUERCH

