

Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 22 mai	Melon/pastèque Gratin de pâtes aux légumes Laitage Bio Glace	 	Hachis parmentier Salade verte Laitage Bio Fruits Bio de saison	
Mardi 23 mai	Salade piémontaise Emincé de bœuf aux oignons Lentilles Bio Laitage Bio Fruits Bio	 	Omelette paysanne Petits pois Bio Laitage Bio Banana Bread	
Mercredi 24 mai	Salade méli-mélo Escalope de dinde à la crème Riz pilaf Bio Laitage Bio Mousse au chocolat maison	 	Côte de porc en sauce Duo de haricots Bio Laitage Bio Pêche surprise	
Jeudi 25 mai			Quiche au fromage Salade verte Laitage Bio Barre aux céréales maison	
Vendredi 26 mai	Charcuterie Filet de poisson de nos côtes Sauce armoricaine Poêlée bretonne Laitage Bio Compote Bio maison	 	: 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

