



Le restaurant scolaire vous propose :

MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 24 janvier	Toast aux rillettes de maquereau Escalope de poulet sauce curry Fusilli Bio Laitage Bio Fruits au sirop exotique	●● ●● ●● ●● ●●	Croque-monsieur végétarien Poêlée de légumes Laitage Bio Pomme four	●● ●● ●● ●●
Mardi 25 janvier	Salade niçoise Boulettes d'agneau au romarin Ecrasé de carottes Bio au chorizo Laitage Bio Flan pâtissier maison	●● ●● ●● ●● ●●	Emincé de veau façon blanquette Riz Pilaf Laitage Bio Mangue au sirop	●● ●● ●● ●●
Mercredi 26 janvier	Taboulé végétarien Quiche végétarienne Haricots verts Bio cuisinés Laitage Bio Brochette kiwi / pomme	●● ●● ●● ●● ●●	Steak sauce poivre vert Blé pilaf Laitage Bio Mousse au chocolat	●● ●● ●● ●●
Jeudi 27 janvier	Carottes râpées Bio Parmentier maison Salade Laitage Bio Glace	●● ●● ●● ●● ●●	Saucisse de Strasbourg Lentilles cuisinées Laitage Bio Panna cotta au beurre salé	●● ●● ●● ●●
Vendredi 28 janvier	Saucisson à l'ail, sec et cornichons Paëlla au poisson Laitage Bio Brochette de fruits frais	●● ●● ●● ●●	 : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas	

Le Principal
Christophe MICHEL



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

