

Le restaurant scolaire vous propose :



MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 25 septembre	Fenouil Bio au saumon fumé Boulettes d'agneau Flageolets Bio Laitage Bio 🍷🌿 Tartelette maison	●● ● ● ● ●●	Jambon grillé Ratatouille Bio Laitage Bio 🍷🌿 Semoule au lait	● ● ● ●●
Mardi 26 septembre	Melon / pastèque Steak haché frais Sauce au poivre Pommes boulangères maison Laitage Bio 🍷🌿 Crème liégeoise maison	● ● ● ● ●●	Pizza au fromage Salade verte Laitage Bio 🍷🌿 Glace	●● ● ● ●●
Mercredi 27 septembre	Crudités 🍷🌿 Rôti de filet de dinde Duo de choux Laitage Bio 🍷🌿 Poire au chocolat	● ● ● ● ●	Filet de poisson à l'emmental Carré italien Laitage Bio 🍷🌿 Fruits de saison	● ● ● ●
Jeudi 28 septembre	Salade d'orzo  Wrap's au fromage Salade verte Laitage Bio 🍷🌿 Fruits au sirop	● ●● ● ● ●●	Lasagnes à la bolognaise Salade verte Laitage Bio 🍷🌿 Salade de fruits maison	●● ● ● ●
Vendredi 29 septembre	Saucisson sec Filet de poisson de nos côtes sauce béarnaise Poêlée de légumes Bio Laitage Bio 🍷🌿 Velouté de yaourt aux fruits frais	●● ● ● ● ●●	 : 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

