



Le restaurant scolaire vous propose :

MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 28 Février	Salade delmonico Rôti de porc savoyard Haricots verts Bio Laitage Bio Fruits frais au sirop	● ●● ● ● ●●	Œufs au plat Coquillettes Bio Laitage Bio Compote de pommes maison	● ● ● ●
Mardi 1er Mars	Rémoulade de betterave Couscous végétarien Laitage Bio Ile flottante	● ●● ● ●●	Brochette de bœuf beurre maître d'hôtel Poêlée de légumes Laitage Bio Tartelette à la pomme maison	● ● ● ●●
Mercredi 2 Mars	Friand au fromage Emincé de veau façon blanquette Lentilles / carottes Laitage Bio Liégeois aux fruits	●● ● ● ● ●●	Salade verte / tomate / surimi Lamelles de Kebab / lardons Pommes de terre sautées Laitage Bio Duo ananas / pamplemousse	●● ● ● ● ●
Jeudi 3 Mars	Pamplemousse Brochette orientale sauce miel / abricot Mélange 5 céréales Laitage Bio Pâtisserie maison	● ● ● ● ●●	Entrée du jour Croissant au jambon Salade vinaigrette Laitage Bio Glace	● ●● ● ● ●●
Vendredi 4 Mars	Salami / saucisson sec / cornichons Poisson frais rôti Quiche aux légumes et chorizo Laitage Bio Assiette 3 fruits	●● ● ●● ● ●	: menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas	

Le Principal
Christophe MICHEL

La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

