

Le restaurant scolaire vous propose :



MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 28 Mars	Feuilleté / crêpe Emincé de poulet aux herbes Petits pois Bio Laitage Bio Crème aux œufs maison	●● ● ● ● ●●	Quiche maison Salade verte vinaigrette Laitage Bio Entremet au chocolat	●● ● ● ●●
Mardi 29 Mars	Betteraves à la normande Pâtes Bio bolognaises Laitage Bio Compote de pommes maison	● ● ● ●	Jambon braisé Poêlée de légumes Laitage Bio Far maison	● ● ● ●●
Mercredi 30 Mars	Salade grecque Raviolis au fromage Salade verte vinaigrette Laitage Bio Brochette de fruits	●● ● ● ● ●	Côtes de porc Pommes de terre sautées Laitage Bio Crumble maison	● ●● ●● ●●
Jeudi 31 Mars	Cèleri rémoulade Saucisses lentilles Laitage Bio Pâtisserie maison	● ●● ● ●●	Nouilles sautées aux légumes Salade verte vinaigrette Laitage Bio Fruits	●● ● ● ●
Vendredi 1er Avril	Concombres à la crème Poisson frais Riz Bio aux petits légumes Laitage Bio Salade de fruits	● ● ●● ● ●●	 : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas	

Le Principal
Christophe MICHEL

La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

