



Le restaurant scolaire vous propose :

## MENU

	DEJEUNER	DINER
Lundi 4 janvier	Betteraves <b>Bio</b> – vinaigrette Nuggets végétarien – ketchup Riz cantonnais / Haricots beurre persillés  Laitage Crème dessert Caramel	Pousse de soja – vinaigrette Thai Cannelloni Bolognese Salade verte Laitage Cocktail de fruits
Mardi 5 janvier	Salade de pâtes à l'orientale Steak haché de bœuf - sauce tomate Petits pois Laitage <b>Bio</b> Ile flottante	Potage au cresson Aiguillettes de poulet sauce curry Boulghour <b>Bio</b> Laitage Flan Pâtissier
Mercredi 6 janvier	Cœur de palmier Allumettes de dinde façon carbonara Coquillettes <b>Bio</b> Laitage Gaufre de Liège	Boulettes de viande – sauce romarin Purée de butternut et rutabaga Laitage Salade de fruits secs à l'orientale
Jeudi 7 janvier	Radis noir <b>Bio</b> Emincé de porc – sauce moutarde Cœur de blé pilaf / Haricots verts <b>Bio</b> persillés Laitage Galette des Rois	Colombo végétarien Riz <b>Bio</b> à l'espagnole Saint Nectaire A.O.P Fromage blanc – Duo de griottes et fruits rouges 
Vendredi 8 janvier	Velouté de carottes <b>Bio</b> Filet de colin – sauce armoricaine Pommes de terre à la Bigoudène / Epinards en béchamel Laitage Crème dessert chocolat	 : menu végétarien  De la salade verte est proposé à tous les repas

Le Principal  
Christophe MICHEL



La Gestionnaire  
Valérie PENQUERCH

