

Le restaurant scolaire vous propose :



MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 6 mars	Salade fromagère Dahl de lentilles corail Riz pilaf Laitage Bio Crème à la badiane	 ●●●●●	Quiche lorraine Salade verte Laitage Bio Ananas frais	●●●●●
Mardi 7 mars	Salade d'œufs Filet de colin Carottes vichy Bio Laitage Bio Fruits Bio	●●●●●	Poulet rôti Pâtes Bio Laitage Bio Pêche surprise	●●●●●
Mercredi 8 mars	Salade du jour Escalope de porc charcutière Boulgour Laitage Bio Mousse au chocolat	●●●●●	Boulettes de bœuf Poêlée de légumes Laitage Bio Tarte aux fruits	●●●●●
Jeudi 9 mars	<i>Menu autour de la pomme</i>		Œufs florentine Laitage Bio Riz au lait	●●●●●
Vendredi 10 mars	Salade Lamballe Beignet de calamars à la Romaine Purée de potimarron Bio Laitage Bio Glace	●●●●●	: menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas. Tous les plats sont cuisinés sur place.	

Le Principal
Jean-Luc JAMBOU

La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

