

Le restaurant scolaire vous propose :



MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 8 avril	Crudités de saison Bio Flan printanier Salade verte Laitage Bio Donut's au chocolat	 	Wrap au jambon Mâche Bio aux croûtons Laitage Bio Fruits	
Mardi 9 avril	Feuilleté de poisson Sauté de bœuf Bio à la provençale Blé Bio Laitage Bio Bar à fruits Bio	 	Filet de poisson pané Gratiné breton Laitage Bio Gâteau maison	
Mercredi 10 avril	Salade du chef Mijoté de porc aux olives Lentilles Bio Laitage Bio Pomme Bio caramel au four	 	Emincé de volaille Riz pilaf Laitage Bio Glace	
Jeudi 11 avril	<i>Journée italienne</i>		Omelette au fromage Poêlée campagnarde Laitage Bio Salade d'agrumes	
Vendredi 12 avril	Salade méditerranéenne Filet de poisson de nos côtes Céréales aux légumes Laitage Bio Cocktail de fruits au sirop	 	: 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

