

MENU



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 8 janvier	Macédoine de légumes Chili sin carne maison Riz Bio Laitage Bio   Liégeois maison 	     	Mijoté de dinde maison Haricots verts Bio Laitage Bio Pomme Bio au four	   
Mardi 9 janvier	Crudités de saison Steak haché sauce au poivre Purée de pommes de terre Laitage Bio   Galette des rois	     	Lasagnes bolognaises maison Salade verte Bio Laitage Bio Ananas	    
Mercredi 10 janvier	Salade du chef maison Filet mignon de porc Lentilles Bio maison Laitage Bio Compote Bio maison	     	Omelette Bio au fromage maison Gratin de légumes Bio maison Laitage Bio Gâteau au yaourt maison	      
Jeudi 11 janvier	Quiche lorraine maison Escalope de volaille normande Petits pois Bio et carottes Bio Laitage Bio Bar à fruits	      	Nuggets de poulet maison Pâtes Bio Laitage Bio Poire au chocolat 	     
Vendredi 12 janvier	Terrine de campagne Filet de poisson de nos côtes sauce armoricaine Blé Bio Laitage Bio Ile flottante maison	        	: 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

