

Le restaurant scolaire vous propose :



MENU

	DEJEUNER	DINER
Lundi 13 septembre	Tomates cerises vinaigrette balsamique Sauté de porc sauce provençale Ratatouille / Pommes sautées Laitage Bio Compote fraîche de pommes Bio	Piémontaise sans porc Escalope de dinde viennoise Haricots verts Bio persillés Yaourt aux fruits
Mardi 14 septembre	Pastèque Filet de poisson sauce à la crème Semoule Bio / Julienne de légumes romarin citron Laitage Donuts	Gaspacho  Raviolo aux 5 fromages – sauce tomate Purée de pommes de terre Tarte au citron
Mercredi 15 septembre	Cake de courgettes Bio Omelette fraîche Riz Bio à l'espagnole Laitage Liégeois café Bio	Palette de porc demi sel – sauce miel abricot Haricots blanc à la tomate Laitage Bio Salade de fruits frais
Jeudi 16 septembre	Melon Filet de dinde rôti – sauce champignons Blé pilaf / Navets violets Bio braisés au miel Laitage Raisin blanc	Bolognaise de bœuf aux épices italiennes Coquillettes Bio Laitage Liégeois chocolat
Vendredi 17 septembre	Concombres Bio Gratin du Pays de Léon Salade jeunes pousses  Laitage Tarte au chocolat	 : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas

Le Principal
Christophe MICHEL



La Gestionnaire
Valérie RENQUERCH

