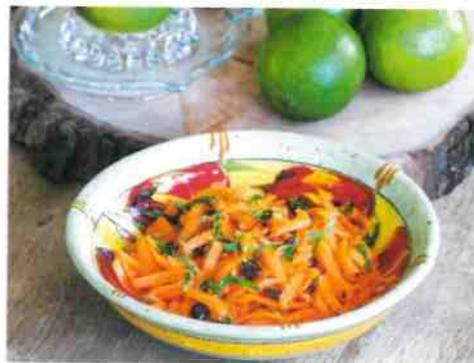


Le restaurant scolaire vous propose :

## MENU



	DEJEUNER	DINER
Lundi 7 juin	Tarte au fromage Aiguillettes de poulet – sauce romarin Petits pois Laitage <b>Bio</b> Liégeois chocolat	Salade mélange aux agrumes – vinaigrette Boulettes de viande façon tajine Boulghour <b>Bio</b> Veloute aux fruits
Mardi 8 juin	Betteraves <b>Bio</b> – vinaigrette à l'orange Jambon blanc – sauce brune Purée de pomme de terre Laitage Fruit de saison	Melon Cordon bleu de dinde Courgettes <b>Bio</b> Donuts
Mercredi 9 juin	Saucisson à l'ail Poisson Riz <b>Bio</b> Laitage Fraises	Burger végétarien  Pommes sautées Laitage <b>Bio</b> Crème dessert caramel
Jeudi 10 Juin	Tomate régionale – vinaigrette au basilic Bolognaise de bœuf aux épices italiennes Coquillettes <b>Bio</b> / Aubergines Grillées Laitage Compote fraîche pomme <b>Bio</b>	Burritos à la Mexicaine Salade verte – tomate – oignon rouge- vinaigrette Laitage Ile flottante
Vendredi 11 juin	Carottes <b>Bio</b> râpées – vinaigrette au citron vert  Omelette Haricots verts <b>Bio</b> persillés Laitage Gâteau à la rhubarbe	 : menu végétarien  De la salade verte est proposée à tous les repas

Le Principal  
Christophe MICHEL



La Gestionnaire  
Valérie PENQUERCH

