






Le restaurant scolaire vous propose :

MENU

	DEJEUNER	DINER
Lundi 30 novembre	Betteraves Bio – vinaigrette à l'orange Coquillettes Bio aux allumettes de dinde / Salsifis sauce béchamel Laitage Flan nappé caramel	Tajine végétale  Semoule Bio Laitage Bio Tarte flanc coco
Mardi 1er décembre	Salade Piemontaise Cordon bleu - ketchup Pommes sautées Laitage Gaufre de Liège	Velouté de légumes Côte échine de porc Spaghetti – sauce tomate Mousse au chocolat au lait
Mercredi 2 décembre	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Steak haché Purée de pommes de terre / carottes Bio Laitage Mousse crunch	Beignets de calamars à la romaine Riz Bio à l'espagnole Laitage Bio Salade de fruits frais
Jeudi 3 décembre	Pizza au fromage Filet de merlu sauce ciboulette Boulghour Bio / gratin de potiron béchamel Laitage Compote pomme fleur d'oranger	Salade aux agrumes Poulet rôti Gratin de pâtes Bio Crêpe à la confiture de fraise
Vendredi 4 décembre	Carottes Bio râpées  Chili sin carné au riz Bio Salade jeunes pousses Laitage Cookies	 : menu végétarien De la salade verte est proposé à tous les repas

Le Principal
Christophe MICHEL



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

