



Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



	DEJEUNER	DINER
Lundi 29 mars	Salade de blé arlequin Allumettes de dinde façon carbonara Pâtes de blé semi complet Bio Laitage Bio Ananas au sirop	Piémontaise sans porc Palette de porc demi-sel – sauce tomate Petits pois Eclair chocolat
Mardi 30 mars	Pomelos – sucre Beignet de calamars à la romaine – citron Riz Bio à l'espagnole / épinards en béchamel Laitage Mousse crunch	Rôti de Bœuf – ketchup Purée de pommes de terre Laitage Bio Salade de fruits frais
Mercredi 31 mars	Maïs – vinaigrette au ketchup Aiguillettes de poulet Pommes de terre cubes rissolées Laitage Bio Liégeois chocolat	Taboulé Bio à la menthe Cannelloni Bolognaise Salade verte Veloute aux fruits
 Jeudi 1 ^{er} avril	Salami Couscous agneau merguez Semoule Bio Légumes couscous Laitage Brownie du chef – chocolat de Pâques	Omelette aux fines herbes Coquillettes Bio  Laitage Poire au sirop sauce chocolat
Vendredi 2 avril	Crêpe au fromage Gratin du Pays de Léon Salade verte  Laitage Crème dessert vanille	 : menu végétarien De la salade verte est proposé à tous les repas

Le Principal
Christophe MICHEL



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

