

Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 10 juin	Pastèque / melon Emincé de porc à la provençale Cœur de blé Laitage Bio Flan au chocolat	 	Quenelle fromagère maison Salade Méli-mélo Laitage Bio Banana bread	
Mardi 11 juin	Crudités de saison Steak haché Bio Frites Bio maison Laitage Bio Fruits	 	Pique-nique des internes	
Mercredi 12 juin	Salade du chef Cordon bleu Haricots beurre persillés Laitage Bio Tartelette maison	 	Escalope de volaille Pommes pin Laitage Bio Compote Bio maison	
Jeudi 13 juin	Tomate et mozzarella Lasagnes de légumes printaniers Salade verte Laitage Bio Bâtonnet glacé aux fruits	 	Filet de poisson pané Riz pilaf Laitage Bio Chou Plougastel	
Vendredi 14 juin	Charcuterie Filet de poisson de nos côtes sauce hollandaise Tian de courgettes tomates Laitage Bio Bar à fruits	 	: 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

