






















Le restaurant scolaire vous propose :

**MENU**



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 11 décembre	Salade italienne Boulettes d'agneau Semoule <b>Bio</b> et légumes couscous Laitage <b>Bio</b>   Ile flottante maison	    	Quiche lorraine Batavia Laitage <b>Bio</b> Fromage blanc <b>Bio</b> gourmand	    
Mardi 12 décembre	Betterave <b>Bio</b> mimosa Bœuf bourguignon Pommes de terre <b>Bio</b> vapeur Laitage <b>Bio</b>   Fruits au sirop	      	Omelette <b>Bio</b> aux fines herbes Haricots verts <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Gâteau au chocolat 	    
Mercredi 13 décembre	Salade du marché Jambon grill Gratin de légumes de saison Laitage <b>Bio</b> Tarte maison	       	Saucisse de volaille Lentilles <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Salade de fruits maison	   
Jeudi 14 décembre	Feuilleté fromager Coquillettes bolognaises végétales Salade verte Laitage <b>Bio</b> Pomme <b>Bio</b>   	     	Quenelle de volaille Riz pilaf <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Liégeois maison	   
Vendredi 15 décembre	Crudités de saison Emincé de volaille à la napolitaine Blé <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Glace	    	 : 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

