

Le restaurant scolaire vous propose :



MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 11 mars	Crudités de saison Pâtes à la bolognaise Salade verte Laitage Bio Liégeois au chocolat maison	 	Omelette aux lardons Gratin dauphinois Laitage Bio Compote maison	
Mardi 12 mars	Céleri rémoulade Goulasch de bœuf Pommes de terre Bio vapeur Laitage Bio Kiwi Bio	 	Filet de poisson pané Poêlée de légumes maison Laitage Bio Glace	
Mercredi 13 mars	Salade du chef Aiguillettes de canard Petits pois Bio Laitage Bio Tarte maison	 	Kebab maison Salade Laitage Bio Fruit	
Jeudi 14 mars	Pizza au fromage Rôti de porc aux pruneaux Carottes vichy Laitage Bio Bar à fruits	 	Raviole au fromage et pesto Salade Laitage Bio Gâteau maison	
Vendredi 15 mars	Salade de lentilles Filet de poisson de nos côtes Riz aux poivrons Laitage Bio Ile flottante	 	: 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

