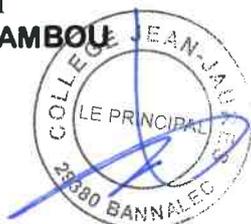




MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 11 septembre	Salade fromagère maison Filet de poisson pané Poêlée de légumes maison Laitage Bio Riz au lait maison	 	Steak haché Pâtes Bio au basilic Laitage Bio Ananas	
Mardi 12 septembre	Feuilleté au fromage Crumble niçois maison Blé Bio Laitage Bio Fruits de saison	 	Escalope de volaille à la crème Carottes Bio vichy maison Laitage Bio Glace	
Mercredi 13 septembre	Salade du jour maison Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne maison Tian de courgettes Bio maison Laitage Bio Tartelette à la myrtille maison	 	Pavé de poisson Riz Bio Laitage Bio Fruits au sirop	
Jeudi 14 septembre	Melon / pastèque Goulash de bœuf maison Frites maison Laitage Bio Fruits de saison	 	Croquignole au fromage maison Salade de tomates Bio au basilic Laitage Bio Chou chantilly	
Vendredi 15 septembre	Concombre Bio bulgare maison Chipolatas de volaille Lentilles Bio Laitage Bio Panna cotta maison	 	: 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

