

Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 12 juin	Salade gauloise Sauté de dinde Label Rouge à la provençale Mélange 4 céréales Bio Laitage Bio Fruit au sirop		Batônnets de mozzarella pané Salade de tomates au basilic Laitage Bio Sorbet	
Mardi 13 juin	Taboulé maison Saucisse Hénaff Lentilles Bio Laitage Bio Crème chocolat Bio		Lasagnes au poisson Salade verte Laitage Bio Fruit Bio	
Mercredi 14 juin	Bruschetta tomate chèvre Feuille de chêne Bio Laitage Bio Banana bread		Pilon de poulet à la mexicaine Riz Bio Laitage Bio Salade de fruits frais	
Jeudi 15 juin	Melon ou pastèque Filet de poisson frais sauce hollandaise Poêlée de légumes Laitage Bio Riz au lait et caramel maison		Croque-monsieur Batavia Laitage Bio Compote maison	
Vendredi 16 juin	Œufs mimosa Bio Pâtes à la bolognaise Laitage Bio Fruits Bio		: 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

