


Le restaurant scolaire vous propose :



## MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 13 mars	Salade baltique Cuisse de poulet rôti et son jus Petits pois et carottes <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Fromage blanc <b>Bio</b> au spéculos	●● ●● ● ● ●●	Pâtes à la carbonara Salade verte Laitage <b>Bio</b> Fruits <b>Bio</b>	●● ● ● ●
Mardi 14 mars	Salade carnaval Omelette basquaise Gratin de légumes <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Fruits <b>Bio</b>	● ●● ● ● ●	Alouette de veau Blé aux petits légumes <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Crème au caramel maison	● ●● ● ●●
Mercredi 15 mars	Entrée du chef Hachis parmentier Salade verte Laitage <b>Bio</b> Compote <b>Bio</b>	●● ●● ● ● ●	Quenelle mornay Haricots verts <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Besan ladou	● ● ● ●●
Jeudi 16 mars	Charcuterie Curry d'agneau Riz madras <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Fruits au sirop	● ● ● ● ●●	Croissant au jambon Laitue Laitage <b>Bio</b> Fruits <b>Bio</b>	●● ● ● ●
Vendredi 17 mars	Carottes et soja Filet de poisson frais Sauce au pesto Poêlée de légumes aux fèves <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Moelleux au chocolat	● ● ●● ● ● ●●	 : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas. Tous les plats sont cuisinés sur place.	

Le Principal  
Jean-Luc JAMBOU

La Gestionnaire  
Valérie PENQUERCH

