




Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 14 Mars	Duo saucisson sec à l'ail, cornichons Poulet sauce curry Semoule Bio Laitage Bio Brochette de fruits sauce chocolat	●● ●● ●● ●●	Pizza jambon / champignons Salade verte vinaigrette Laitage Bio Mousse à l'abricot	●● ●● ●●
Mardi 15 Mars	Salade niçoise Bœuf bourguignon Jardinière de légumes Laitage Bio Ile flottante	●● ●● ●● ●●	Crumble de cabillaud Riz parfumé Laitage Bio Cocktail de fruits au sirop	●● ●● ●●
Mercredi 16 Mars	Avocat / surimi Longe de porc savoyarde Lentilles cuisinées Laitage Bio Assiette de 3 fruits	●● ●● ●● ●●	Piémontaise végétarienne Samoussa aux légumes maison Tomates à la provençale Laitage Bio Crème à la vanille 	●● ●● ●● ●●
Jeudi 17 Mars	Carottes râpées Bio Lasagnes végétariennes Laitage Bio Pâtisserie maison 	●● ●● ●● ●●	Jambon fumé poêlé Purée maison Laitage Bio Ananas / chantilly	●● ●● ●● ●●
Vendredi 18 Mars	Friand au fromage Poisson frais en sauce Fagot haricots verts Laitage Bio Compote de pommes maison	●● ●● ●● ●●	 : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas	

Le Principal
Christophe MICHEL

La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

