

Le restaurant scolaire vous propose :



MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 15 avril	Carottes Bio à l'orange Croziflette Salade verte Laitage Bio Fruit Bio de saison	 	Steak haché Petits pois et carottes Laitage Bio Tarte normande	
Mardi 16 avril	Tomate au pesto et pignons de pin Omelette basquaise Pommes de terre grenaille Bio Laitage Bio Crème Bio au chocolat	 	Médailon de colin Boullghour aux légumes Laitage Bio Pomme au four	
Mercredi 17 avril	Salade du marché Pilons de poulet aux épices Courgettes sautées Laitage Bio Riz au lait	 	Pizza fromagère Salade Laitage Bio Ananas	
Jeudi 18 avril	Salade grecque Filet de colin pané aux corn flakes Poêlée de légumes Laitage Bio Pâtisserie	 	Boulettes d'agneau Flageolets Laitage Bio Barre glacée	
Vendredi 19 avril	Crêpes au fromage Emincé de porc Bio et local Duo de haricots persillés Laitage Bio Bar à fruits	 	: 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

