



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 15 janvier	Piémontaise au thon Steak de porc sauce moutarde à l'ancienne Duo de haricots Bio Laitage Bio Clémentines Bio	●● ●● ● ● ●	Merguez Semoule Bio Laitage Bio Mousse au chocolat maison	● ● ● ●●
Mardi 16 janvier	Velouté de légumes Bio Bœuf bourguignon Bio Mélange de 4 céréales Bio Laitage Bio Compote maison	● ● ● ● ●	Pizza fromagère Laitue Laitage Bio Glace	●● ● ● ●●
Mercredi 17 janvier	Salade du jour Pilon de poulet tex mex Maïs et haricots rouges Laitage Bio Tartelette maison	●● ● ●● ● ●●	Paupiette de veau Poêlée campagnarde Laitage Bio Cocktail de fruits	● ●● ● ●
Jeudi 18 janvier	Charcuterie Filet de poisson breton Boulgour Bio Laitage Bio Bar à fruits	●● ● ● ● ●	Croque-monsieur maison Salade verte Laitage Bio Fromage blanc gourmand	●● ● ● ●●
Vendredi 19 janvier	Crudités de saison Parmentier de légumes Nid de verdure Laitage Bio Riz au lait 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

