



MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 17 juin	Friand à la viande Emincé de volaille au curry breton Poêlée de légumes de saison Laitage Bio Bar à fruits	 	Omelette aux fines herbes Pâtes Bio Laitage Bio Barre glacée	
Mardi 18 juin	Concombre bulgare Bio Tagliatelles fraîches à la carbonara (Bio Bigoudène pasta 29) Laitage Bio Panna cotta Breizh	 	Chipolata Gratin de pommes de terre Laitage Bio Fraises	
Mercredi 19 juin	Salade du marché Blanquette de colin Céréales gourmandes Bio Laitage Bio Fruits	 	Assiette anglaise Salade composée maison Laitage Bio Compote et biscuit	
Jeudi 20 juin	Melon / pastèque Alouette de bœuf sauce tomate au cumin Haricots blancs Bio à la bretonne Laitage Bio Tiramisu maison	 	Quiche lorraine Tomate persillée Laitage Bio Salade de fruits frais	
Vendredi 21 juin	Pique-nique Salade de riz au thon Sandwich Chips Yaourt à boire et fruit	 	: 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

