

Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



| | DEJEUNER | | DINER | |
|-------------------------------|---|--|--|--|
| Lundi 18 mars | Salade piémontaise Filet de poulet au cidre et aux pommes Duo de haricots Laitage Bio Fromage blanc Bio gourmand | | Œufs gratinés Pâtes Bio Laitage Bio Ananas chocolat coco | |
| Mardi 19 mars | Crudités Bio de saison Blanquette de poisson et fruits de mer Riz Bio pilaf Laitage Bio Panna cotta Breizh maison | | Rôti de bœuf Petits pois Laitage Bio Salade de fruits maison | |
| Mercredi 20 mars | Salade du marché Boulettes d'agneau Ecrasé de butternut Bio Laitage Bio Kiwi Bio | | Beignets de calamars Boulghour Bio Laitage Bio Pâtisserie maison | |
| Jeudi 21 mars | | | Pilon tex mex Poêlée du jardin Laitage Bio Pomme au four Bio | |
| Vendredi 22 mars | Friand au fromage Lasagnes printanières Salade verte 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

