










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

