






Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 18 septembre	Terrine de volaille Sauté de porc aux olives Haricots verts Bio Laitage Bio 🍷🌱 Compote Bio maison	●● ● ● ● ●	œufs gratinés aux tomates Pâtes Bio Laitage Bio 🍷🌱 Fruits de saison 🍷🌱 	● ● ● ●
Mardi 19 septembre	Salade carnaval Parmentier de l'océan Salade verte Laitage Bio 🍷🌱 Ile flottante maison	●● ●● ● ● ●●	Emincé de bœuf aux champignons Courgettes Bio sautées Laitage Bio 🍷🌱 Mousse de fruits	●● ● ● ●
Mercredi 20 septembre	Salade du chef Bruschetta au jambon cru Laitage Bio Crème brûlée Bio	●● ● ● ●●	Paupiettes de veau Lentilles Bio Laitage Bio 🍷🌱 Raisin	● ● ● ●
Jeudi 21 septembre	<i>Menu Brésilien</i> 		Filet de tacaud pané Gratin breton Bio Laitage Bio Fromage blanc gourmand	● ●● ● ●●
Vendredi 22 septembre	Salade grecque Mac and cheese Salade verte Laitage Bio 🍷🌱 Cône glacé 	●● ●● ● ● ●●	 : 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

