
























Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 19 février	Pâté en croûte Sauté de dinde à la mexicaine Riz Bio Laitage Bio  Bar à fruits	     	Falafels Pommes de terre rissolées Laitage Bio Mousse au chocolat maison 	    
Mardi 20 février	Salade de pépinettes Escalope de porc dijonnaise Lentilles Bio Laitage Bio  Pêche surprise ou poire au chocolat	      	Tartine de jambon cru et mozzarella Salade Laitage Bio Riz au lait	     
Mercredi 21 février	Carottes Bio râpées Œufs gratinés Polenta Bio Laitage Bio Pâtisserie maison 	      	Médailillon de porc Poêlée campagnarde Laitage Bio Fruits	    
Jeudi 22 février	Endives au bleu et aux noix Steak haché sauce béarnaise Frites Bio maison Laitage Bio Orange Bio	     	Beignet de calamar Blé Bio Laitage Bio Compote maison	    
Vendredi 23 février	Crudités de saison Filet de poisson de nos côtes Duo de haricots Laitage Bio Glace	     	 : 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

