



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 20 mars	Salade d'endives au bleu et noix Sauté de bœuf Lentilles Bio Laitage Bio Glace	●● ●● ●● ●● ●●	Tartine napolitaine Salade verte Laitage Bio Panna cotta	● ● ●● ●●
Mardi 21 mars	Crudités de saison Bio Choucroute Laitage Bio Salade de fruits Bio maison	● ●● ●● ●●	Filet de poisson pané Haricots beurre Bio Laitage Bio Crumble de fruits	● ● ●● ●●
Mercredi 22 mars	Salade du jour Emincé de dinde aux herbes et citron Carottes Bio Vichy Laitage Bio Tarte aux pommes	●● ●● ●● ●● ●●	Raclette Salade verte Laitage Bio Fruits Bio	●● ●● ●● ●●
Jeudi 23 mars	Feuilleté au fromage Poisson Mélange de céréales Bio Laitage Bio Fruits Bio	●● ●● ●● ●● ●●	Filet mignon sauce moutarde Patates douces sautées Laitage Bio Barre céréalière maison	●● ●● ●● ●●
Vendredi 24 mars	Macédoine de légumes Pâtes sauce fromage et tofu Laitage Bio Compote Bio maison	●● ●● ●● ●●	: 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

