




Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



| | DEJEUNER | | DINER | |
|---------------------------|--|--------------------------|---|---------------------|
| Lundi 21 Février | Salade Carmen Steak haché sauce poivre vert Tortis Bio Laitage Bio Banane Liégeoise | ●● ●● ● ● ●● | Aumônière au thon Tomate à la provençale Laitage Bio Ile flottante | ●● ● ● ●● |
| Mardi 22 Février | Taboulé maison Jambon braisé sauce Madère Ecrasé de carottes Bio Laitage Bio Duo pomme kiwi sirop de menthe | ●●● ●● ● ● ● | Avocat sauce cocktail Pizza végétarienne  Laitage Bio Mousse au chocolat maison | ●● ●● ● ●● |
| Mercredi 23 Février | Carottes râpées Escalope de poulet sauce curry Frites maison Laitage Bio Crème à la vanille | ● ●● ●● ● ●● | Brochette merguez / chipolata Ratatouille / semoule Laitage Bio Fruits frais au sirop | ●● ●● ● ●● |
| Jeudi 24 Février | Œuf Bio – mayonnaise Tortilla végétarienne Salade mesclun – vinaigrette Laitage Bio Ananas chantilly  | ●● ●● ● ● ●● | Concombre à la menthe Burger – Potatoes Laitage Bio Panna Cotta aux fruits rouges | ● ●● ● ●● |
| Vendredi 25 Février | Duo Betterave / maïs Poisson frais sauce mousseline Riz Pilaf Laitage Bio Brochette de fruits | ● ● ● ● ● |  : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas | |

Le Principal
Christophe MICHEL

La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

