



Le restaurant scolaire vous propose :

MENU

	DEJEUNER	DINER
Lundi 21 Mars	Salade Delmonico Blanquette de veau Riz pilaf Laitage Bio Banane Liégeoise	Beignet de Calamars Courgettes à la provençale Laitage Bio Ile flottante
Mardi 22 Mars	Piémontaise Saucisse Légumes d'antan Laitage Bio Mousse au chocolat	Kebab garni Salade et tomates Laitage Bio Cocktail de fruits
Mercredi 23 Mars	Assiette de charcuterie Steak poêlé Fagot haricots verts Laitage Bio Ananas	Paupiette sauce forestière Semoule Laitage Bio Pot de crème Noix de Coco
Judi 24 Mars	Betteraves Bio rémoulade Omelette au fromage Coquillettes Bio au beurre Laitage Bio Pâtisserie 	Escalope de poulet aux herbes Choux fleurs persillés et pommes de terre Laitage Bio Compote de pommes maison
Vendredi 25 Mars	Pizza ou quiche Poisson frais sauce au beurre blanc Ecrasé de carottes Laitage Bio Fruit de saison	 : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas

Le Principal
Christophe MICHEL

La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH