

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