


Le restaurant scolaire vous propose :



MENU

| | DEJEUNER | | DINER | |
|---------------------------|--|----------------------------|---|----------------------|
| Lundi 24 janvier | Toast aux rillettes de maquereau Escalope de poulet sauce curry Fusilli Bio Laitage Bio Fruits au sirop exotique | ●● ●● ●● ●● ●● | Croque-monsieur végétarien Poêlée de légumes Laitage Bio Pomme four | ●● ●● ●● ●● |
| Mardi 25 janvier | Salade niçoise Boulettes d'agneau au romarin Ecrasé de carottes Bio au chorizo Laitage Bio Flan pâtissier maison | ●● ●● ●● ●● ●● | Emincé de veau façon blanquette Riz Pilaf Laitage Bio Mangue au sirop | ●● ●● ●● ●● |
| Mercredi 26 janvier | Taboulé végétarien Quiche végétarienne Haricots verts Bio cuisinés Laitage Bio Brochette kiwi / pomme | ●● ●● ●● ●● ●● | Steak sauce poivre vert Blé pilaf Laitage Bio Mousse au chocolat | ●● ●● ●● ●● |
| Jeudi 27 janvier | Carottes râpées Bio Parmentier maison Salade Laitage Bio Glace | ●● ●● ●● ●● ●● | Saucisse de Strasbourg Lentilles cuisinées Laitage Bio Panna cotta au beurre salé | ●● ●● ●● ●● |
| Vendredi 28 janvier | Saucisson à l'ail, sec et cornichons Paëlla au poisson Laitage Bio Brochette de fruits frais | ●● ●● ●● ●● |  : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas | |

Le Principal
Christophe MICHEL



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

