

Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 25 mars	Charcuterie Sauté d'agneau Semoule Bio et légumes façon tajine Laitage Bio Bar à fruits		Steak haché Carottes Vichy Laitage Bio Tartelette	
Mardi 26 mars	Salade Carmen Saucisse brassée Bio Purée de pomme de terre Bio Laitage Bio Fruits au sirop		Dos de colin au pesto Risotto maison Laitage Bio Banane Bio	
Mercredi 27 mars	Gratin de pâtes Bio aux trois fromages Salade Laitage Bio Barre glacée		Paupiette de veau Trio de légumes Laitage Bio Arlequin chantilly	
Jeudi 28 mars	Taboulé breton Paleron de bœuf braisé Lentilles Bio Laitage Bio Riz au lait Bio		Tartine chaude Salade Laitage Bio Mousse au chocolat	
Vendredi 29 mars	Carottes et céleri Filet de poisson de nos côtes Blé Bio Laitage Bio Flan pâtissier		: 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

