

Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 27 février	Macédoine de légumes Pilons de poulet à la mexicaine Purée de pommes de terre Laitage Bio Fruits Bio	●● ●● ●● ●● ●●	Paupiette de veau Petits pois Bio Laitage Bio Banana bread	●● ●● ●● ●●
Mardi 28 février	Endives au bleu et aux noix Blanquette de haricots blancs Bio Mélange de 4 céréales Bio Laitage Bio Crème catalane 	●● ●● ●● ●● ●●	Côte de porc à la moutarde à l'ancienne Jardinière de légumes Laitage Bio Pomme au four Bio	●● ●● ●● ●●
Mercredi 29 février	Salade du jour Steak de bœuf Haricots verts Bio Laitage Bio Poire au chocolat	●● ●● ●● ●● ●●	Pizza au fromage Salade verte Laitage Bio Fruits Bio 	●● ●● ●● ●●
Jeudi 1er mars	Salade grand bleu Mijoté de porc à la provençale Pâtes Bio Laitage Bio Salade de fruits maison	●● ●● ●● ●● ●●	Escalope de dinde aux champignons Lentilles Bio Laitage Bio Barre glacée	●● ●● ●● ●●
Vendredi 2 mars	Salade italienne Poisson frais sauce dieppoise Poêlée de légumes de saison Laitage Bio Far breton maison	●● ●● ●● ●● ●●	 : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas. Tous les plats sont cuisinés sur place.	

Le Principal
Jean-Luc JAMBOU



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

