


Le restaurant scolaire vous propose :



**MENU**

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 28 Mars	Feuilleté / crêpe Emincé de poulet aux herbes Petits pois <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Crème aux œufs maison	●● ● ● ● ●●	Quiche maison Salade verte vinaigrette Laitage <b>Bio</b> Entremet au chocolat	●● ● ● ●●
Mardi 29 Mars	Betteraves à la normande Pâtes <b>Bio</b> bolognaises Laitage <b>Bio</b> Compote de pommes maison	● ● ● ●	Jambon braisé Poêlée de légumes Laitage <b>Bio</b> Far maison	● ● ● ●●
Mercredi 30 Mars	Salade grecque Raviolis au fromage Salade verte vinaigrette Laitage <b>Bio</b> Brochette de fruits	●● ● ● ● ●	Côtes de porc Pommes de terre sautées Laitage <b>Bio</b> Crumble maison	● ●● ●● ●●
Jeudi 31 Mars	Cèleri rémoulade Saucisses lentilles Laitage <b>Bio</b> Pâtisserie maison	● ●● ● ●●	Nouilles sautées aux légumes Salade verte vinaigrette Laitage <b>Bio</b> Fruits	●● ● ● ●
Vendredi 1er Avril	Concombres à la crème Poisson frais Riz <b>Bio</b> aux petits légumes Laitage <b>Bio</b> Salade de fruits	● ● ●● ● ●●	 : menu végétarien  De la salade verte est proposée à tous les repas	

Le Principal  
Christophe MICHEL

La Gestionnaire  
Valérie PENQUERCH

