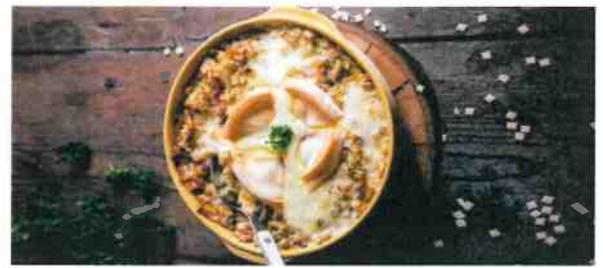


Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 2 octobre	Tomate mozza Croziflette Salade verte Laitage Bio 🍷🌿 Raisin 🍷🌿	●● ●● ● ● ●	Omelette aux fines herbes Duo de haricots Laitage Bio 🍷🌿 Barre céréale maison 	● ● ● ●●
Mardi 3 octobre	Taboulé vert Sauté de bœuf Petits pois / Carottes Laitage Bio 🍷🌿 Crème catalane à la badiane	● ● ● ● ●●	Pâtes océanes Laitage Bio 🍷🌿 Fruits Bio 🍷🌿	●● ● ●
Mercredi 4 octobre	Salade du jour Poulet basquaise Riz Bio Laitage Bio 🍷🌿 Compote Bio maison	●● ● ● ● ●	Moussaka maison Salade verte Laitage Bio 🍷🌿 Sorbet	●● ● ● ●●
Jeudi 5 octobre	Carottes aux raisins et pommes Beignets de calamar Poêlée de légumes de saison Laitage Bio 🍷🌿 Ile flottante maison	● ●● ● ● ●●	Saucisse de Toulouse Purée Laitage Bio 🍷🌿 Ananas 🍷🌿	● ● ● ●
Vendredi 6 octobre	Salade niçoise Dahl de lentilles corail à la patate douce  Riz Bio Laitage Bio 🍷🌿 Fruits frais 🍷🌿	●● ● ● ● ● ●	 : 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

