






Le restaurant scolaire vous propose :

MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 30 mai	Carottes râpées Sauté de bœuf Semoule Bio Laitage Bio Glace	● ● ● ● ●	Pizza au fromage  Salade verte Laitage Bio Fruits	● ● ● ● ●
Mardi 31 mai	Œuf mayonnaise  Gratin de courgette Boulgour Bio Laitage Bio Mousse abricot	● ● ● ● ● ●	Croque-monsieur Salade verte Laitage Bio Entremets	● ● ● ● ● ●
Mercredi 1^{er} juin	Concombre Quiche lorraine Salade verte Laitage Bio Compote de fruits	● ● ● ● ● ● ●	Steak de veau Légumes du soleil Laitage Bio Liégeois au chocolat	● ● ● ● ●
Jeudi 2 juin	Salade du jardin Poisson frais Riz safrané Bio Laitage Bio Crumble poire / chocolat	● ● ● ● ● ●	Hachis Parmentier Salade verte Laitage Bio Ile flottante	● ● ● ● ● ●
Vendredi 3 juin	Salade de Blé Poulet au curry Légumes de saison Laitage Bio Assiette de fruits	● ● ● ● ● ●	 : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas. Tous les plats notés en gras sont cuisinés sur place.	

Le Principal
Christophe MICHEL

La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

