






Le restaurant scolaire vous propose :

MENU

	DEJEUNER	DINER
Lundi 4 janvier	Betteraves Bio – vinaigrette Nuggets végétarien – ketchup Riz cantonnais / Haricots beurre persillés  Laitage Crème dessert Caramel	Pousse de soja – vinaigrette Thai Cannelloni Bolognese Salade verte Laitage Cocktail de fruits
Mardi 5 janvier	Salade de pâtes à l'orientale Steak haché de bœuf - sauce tomate Petits pois Laitage Bio Ile flottante	Potage au cresson Aiguillettes de poulet sauce curry Boulghour Bio Laitage Flan Pâtissier
Mercredi 6 janvier	Cœur de palmier Allumettes de dinde façon carbonara Coquillettes Bio Laitage Gaufre de Liège	Boulettes de viande – sauce romarin Purée de butternut et rutabaga Laitage Salade de fruits secs à l'orientale
Jeudi 7 janvier	Radis noir Bio Emincé de porc – sauce moutarde Cœur de blé pilaf / Haricots verts Bio persillés Laitage Galette des Rois	Colombo végétarien Riz Bio à l'espagnole Saint Nectaire A.O.P Fromage blanc – Duo de griottes et fruits rouges 
Vendredi 8 janvier	Velouté de carottes Bio Filet de colin – sauce armoricaine Pommes de terre à la Bigoudène / Epinards en béchamel Laitage Crème dessert chocolat	 : menu végétarien De la salade verte est proposé à tous les repas

Le Principal
Christophe MICHEL



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

