



Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 4 septembre	Melon / pastèque 🍉 🌿 Coquillettes Bio à la bolognaise Laitage Bio Barre glacée	● ●● ● ●●	Quiche provençale maison Salade verte 🌿 Laitage Bio 🍉 🌿 Mousse au chocolat maison	●● ● ● ●●
Mardi 5 septembre	Tomate / Mozzarella Rôti de porc aux pruneaux Pommes de terre grenaille Bio Laitage Bio 🍉 🌿 Fruits de saison 🍉 🌿	● ●● ● ● ●	Beignets de calamar Blé Bio Laitage Bio 🍉 🌿 Pêche surprise	● ● ● ●
Mercredi 6 septembre	Salade du marché Poulet rôti Petits pois / carottes Laitage Bio 🍉 🌿 Crème vanille Bio	●● ● ● ● ●●	Boulettes d'agneau Mélange 4 céréales Bio Laitage Bio 🍉 🌿 Fruits de saison 🍉 🌿	● ● ● ●
Jeudi 7 septembre	Crudités de saison 🍉 🌿 Omelette aux fines herbes Ratatouille Bio maison 🌿 Laitage Bio 🍉 🌿 Gâteau au chocolat maison	● ● ● ● ●●	Croissant au jambon Salade verte Bio Laitage Bio 🍉 🌿 Salade de fruits frais 🍉 🌿	●● ● ● ●
Vendredi 8 septembre	Taboulé breton Bio Filet de poisson de nos côtes Aux petits légumes Riz pilaf Bio Laitage Bio 🍉 🌿 Fruits de saison 🍉 🌿	●● ● ● ● ● ●	 : menu végétarien  : produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Tous les plats sont cuisinés sur place. Le menu peut changer en fonction des arrivages.	

Le Principal
Jean-Luc JAMBOU

La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

