

Le restaurant scolaire vous propose :

**MENU**



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 5 février	Macédoine de légumes Omelette aux fines herbes Pommes de terre grenaille <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Kiwi <b>Bio</b>	      	Filet mignon Petits pois Laitage <b>Bio</b> Chou chantilly	    
Mardi 6 février	Carottes au raisin <b>Bio</b> Sauté de poulet Pâtes <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Far breton maison	     	Beignets de calamar Poêlée de légumes maison Laitage <b>Bio</b> Compote <b>Bio</b> maison	    
Mercredi 7 février	Salade du marché Rôti de bœuf et son jus Haricots verts <b>Bio</b> persillés Laitage <b>Bio</b> Flan vanille <b>Bio</b>	     	Tartiflette de légumes Laitue Laitage <b>Bio</b> Fruits frais	    
Jeudi 8 février	Salade nantaise Curry d'agneau Riz façon madras Laitage <b>Bio</b> Barre glacée	     	Saucisse de Toulouse Ecrasé de butternut <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Cookies maison	    
Vendredi 9 février	Charcuterie Filet de poisson pané Poêlée de légumes de saison Laitage <b>Bio</b> Bar à fruits	    	: 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

