

Le restaurant scolaire vous propose :

MENU
Semaine Agrilocal
Manger frais et local



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 5 juin	Concombre Bio au fromage frais Côte de porc sauce charcutière Petits pois et carottes Bio Laitage Bio Glace	 	Emincé de volaille Riz pilaf Laitage Bio Panna cotta maison	
Mardi 6 juin	Melon Bio ou pastèque Bio Omelette au fromage Pâtes locales Bio Laitage Bio Pâtisserie maison	 	Alouette de veau Tomates à la Provençale Laitage Bio Compote Bio maison	
Mercredi 7 juin	Salade du chef Poulet rôti et son jus Haricots verts Bio Laitage Bio Fromage blanc local et sa purée de mangue	 	Saucisse de Toulouse Blé Bio Laitage Bio Abricots	
Jeudi 8 juin	Salade Breizh Sauté de bœuf local Pommes de terre Bio local à la vapeur Laitage Bio Fruits Bio	 	Quiche de légumes maison Salade Bio Laitage Bio Mousse au chocolat maison	
Vendredi 9 juin	Feuilleté au fromage Filet de poisson de nos côtes Tian de courgettes Bio local Laitage Bio Fraises Bio local ou pommes Bio	 	: 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

