




Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 6 juin				
Mardi 7 juin	Salade niçoise Gratin de pâtes au chorizo Laitage Bio Pêche ou nectarine	●●● ●●● ●●● ●●●	Omelette aux petits légumes Salade verte Laitage Bio  Cake aux fruits	●●● ●●● ●●● ●●●
Mercredi 8 juin	Salade de tomates Poisson meunière Carottes à la crème Laitage Bio Riz au lait	●●● ●●● ●●● ●●●	Chipolatas Pommes de terre sautées Laitage Bio Salade de fruits	●●● ●●● ●●● ●●●
Jeudi 9 juin	Grillons Bio (pour les inscrits) Piémontaise Sauté de porc à la provençale Haricots beurre Laitage Bio Pâtisserie	●●● ●●● ●●● ●●● ●●● ●●●	Croissant au jambon Salade verte Laitage Bio Fruit de saison	●●● ●●● ●●● ●●●
Vendredi 10 juin	Melon / pastèque Boulettes végétariennes Bio Céréales gourmandes à la sauce tomate Laitage Bio  Fruit	●●● ●●● ●●● ●●●	 : 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

