






Le restaurant scolaire vous propose :

MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 7 Mars	Toast à la rilette de maquereaux Sauté de veau marengo Pois Bio Laitage Bio Panna cotta caramel au beurre salé maison	●● ● ● ● ●	Poisson rôti et jus de citron Ecrasé de pommes de terre Laitage Bio Mangue au sirop de menthe	● ● ● ●●
Mardi 8 Mars	Macédoine de légumes  Spaghettis végétariens Laitage Bio Brochette de fruits sauce chocolat	●● ●● ● ●	Filet mignon de porc rôti Carottes à la crème Laitage Bio Crumble aux fruits	● ● ● ●●
Mercredi 9 Mars	Salade delmonico Paupiette de volaille Gratin de chou-fleur Laitage Bio Mousse au chocolat maison	●● ● ● ● ●●	Quiche Lorraine végétarienne Salade verte vinaigrette Laitage Bio Brochette pomme kiwi coulis fruits rouges 	●● ● ● ●●
Jeudi 10 Mars	Salade, lardons, tomates cerise Burger Frites maison Laitage Bio Glace	●● ●● ●● ● ●●	Saucisse de Strasbourg Fagot haricots beurre Laitage Bio Compote de pommes maison	● ● ● ●●
Vendredi 11 Mars	Piémontaise maison Poisson frais sauce chorizo Poêlée 3 légumes Laitage Bio Fruits de saison	●● ●● ● ● ●	 : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas	

Le Principal
Christophe MICHEL

La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

