

Le restaurant scolaire vous propose :

**MENU**



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 8 avril	Crudités de saison <b>Bio</b> Flan printanier Salade verte Laitage <b>Bio</b> Donut's au chocolat	    	Wrap au jambon Mâche <b>Bio</b> aux croûtons Laitage <b>Bio</b> Fruits	   
Mardi 9 avril	Feuilleté de poisson Sauté de bœuf <b>Bio</b> à la provençale Blé <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Bar à fruits <b>Bio</b>	    	Filet de poisson pané Gratiné breton Laitage <b>Bio</b> Gâteau maison	   
Mercredi 10 avril	Salade du chef Mijoté de porc aux olives Lentilles <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Pomme <b>Bio</b> caramel au four	    	Emincé de volaille Riz pilaf Laitage <b>Bio</b> Glace	   
Jeudi 11 avril	<i>Journée italienne</i>		Omelette au fromage Poêlée campagnarde Laitage <b>Bio</b> Salade d'agrumes	   
Vendredi 12 avril	Salade méditerranéenne Filet de poisson de nos côtes Céréales aux légumes Laitage <b>Bio</b> Cocktail de fruits au sirop	    	: 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

