

**MENU**



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 8 janvier	Macédoine de légumes Chili sin carne maison Riz <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Liégeois maison	    	Mijoté de dinde maison Haricots verts <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Pomme <b>Bio</b> au four	   
Mardi 9 janvier	Crudités de saison Steak haché sauce au poivre Purée de pommes de terre Laitage <b>Bio</b> Galette des rois	     	Lasagnes bolognaises maison Salade verte <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Ananas	    
Mercredi 10 janvier	Salade du chef maison Filet mignon de porc Lentilles <b>Bio</b> maison Laitage <b>Bio</b> Compote <b>Bio</b> maison	     	Omelette <b>Bio</b> au fromage maison Gratin de légumes <b>Bio</b> maison Laitage <b>Bio</b> Gâteau au yaourt maison	     
Jeudi 11 janvier	Quiche lorraine maison Escalope de volaille normande Petits pois <b>Bio</b> et carottes <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Bar à fruits	    	Nuggets de poulet maison Pâtes <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Poire au chocolat	     
Vendredi 12 janvier	Terrine de campagne Filet de poisson de nos côtes sauce armoricaine Blé <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Ile flottante maison	     	: 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

