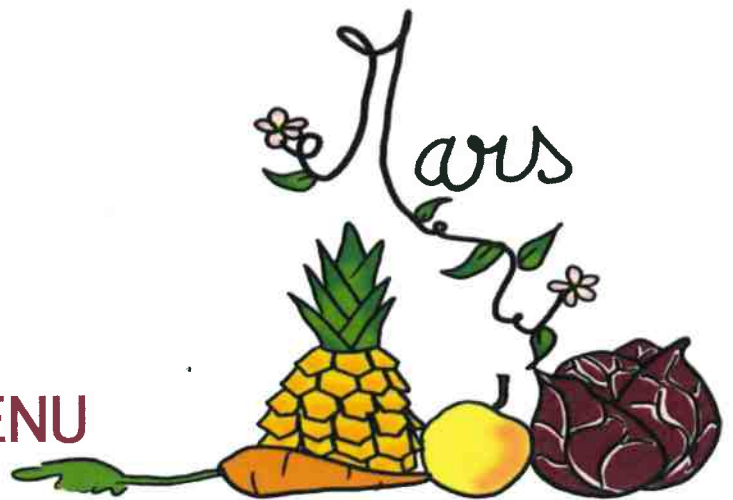





Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



	DEJEUNER	DINER
Lundi 8 mars	Tarte au fromage Aiguillettes de poulet Petits pois Laitage Bio Liégeois chocolat	Salade aux agrumes vinaigrette Tagine végétale Boulghour Bio  Veloute aux fruits
Mardi 9 mars	Céleri râpé sauce Rémoulade Jambon blanc Purée de pommes de terre / choux de Bruxelles Laitage Crème dessert vanille	Filet de pintade Légumes du pot Bio Laitage Tarte au chocolat
Mercredi 10 mars	Saucisson à l'ail Marmite de poisson Riz Bio Laitage Gâteau de semoule au lait	Piémontaise sans porc Rôti de bœuf sauce ketchup Purée de patate douce et carottes Crème dessert
Jeudi 11 mars	Taboulé de quinoa aux agrumes Bolognaise de bœuf aux épices Italiennes Coquillettes Bio Laitage Compote pommes Bio fleur d'oranger	Escalope de dinde à la crème Haricots blancs à la tomate Laitage Ile flottante
Vendredi 12 mars	Carottes Bio râpées  Omelette Gratin de pommes de terre Laitage Flan vanille	 : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas

Le Principal
Christophe MICHEL



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

