






Le restaurant scolaire vous propose :

MENU

	DEJEUNER	DINER
Lundi 12 octobre	Taboulé Bio à la menthe Steak haché de bœuf Pommes de terre à la Bigoudène et Carottes Bio Laitage Liégeois au chocolat	Filet de dinde rôti Gratin de pâtes Bio Laitage Compote maison du verger
Mardi 13 octobre	Salade jeunes pousses-Œuf dur Chili sin carne Riz Bio Laitage Ille flottante 	Pâté en crouste Lamelles de dinde Pommes de terre sautées façon Kebab Laitage Crème dessert caramel
Mercredi 14 octobre	Friand au fromage Normandin de veau Haricots verts Bio et coquillettes Bio Laitage Banane Bio	Quiche Lorraine Salade verte Laitage Salade de fruits exotique
Jeudi 15 octobre	Pomelos Cordon bleu Frites et légumes du pot Laitage Crêpe sucrée à la fraise	Œuf dur mayonnaise Tofu Bio façon carbonara Spaghetti Gaufre de Liège 
Vendredi 16 octobre	Velouté de carottes Bio Brandade de poisson Laitage Roulé au chocolat	 : menu végétarien De la salade verte est proposé à tous les repas

Le Principal
Christophe MICHEL



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

