




Le restaurant scolaire vous propose :



MENU

	DEJEUNÈR	DINER
Lundi 13 novembre	Betterave rémoulade Veau Marengo Blé pilaf Laitage Bio Ile flottante	Croque-monsieur Salade endive pomme vinaigrette Laitage Bio Fruits sirop maison
Mardi 14 novembre	Entrée du jour Paupiette de dinde sauce poivron Jardinière de légumes maison Laitage Bio Liégeois aux fruits	Rôti de porc aux herbes Lentilles cuisinées Laitage Bio Pot de crème coco
Mercredi 15 décembre	Piémontaise Poisson rôti jus de citron Ratatouille Laitage Bio Panna cotta maison	Omelette au gruyère Riz sauce curry  Laitage Bio Banane sauce chocolat
Judi 16 décembre	<i>Repas de Noël</i>	Cordon bleu de volaille Pois aux lardons Laitage Bio Compote de pommes
Vendredi 17 décembre	Carottes râpées Coquillettes Bio à la bolognaise de légumes Laitage Bio  Fruit de saison	 : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas

Le Principal
Christophe MICHEL



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

