

Le restaurant scolaire vous propose :

**MENU**



	DEJEUNER	DINER
Lundi 13 septembre	Tomates cerises vinaigrette balsamique Sauté de porc sauce provençale Ratatouille / Pommes sautées Laitage <b>Bio</b> Compote fraîche de pommes <b>Bio</b>	Piémontaise sans porc Escalope de dinde viennoise Haricots verts <b>Bio</b> persillés Yaourt aux fruits
Mardi 14 septembre	Pastèque Filet de poisson sauce à la crème Semoule <b>Bio</b> / Julienne de légumes romarin citron Laitage Donuts	Gaspacho  Raviolo aux 5 fromages – sauce tomate Purée de pommes de terre Tarte au citron
Mercredi 15 septembre	Cake de courgettes <b>Bio</b> Omelette fraîche Riz <b>Bio</b> à l'espagnole Laitage Liégeois café <b>Bio</b>	Palette de porc demi sel – sauce miel abricot Haricots blanc à la tomate Laitage <b>Bio</b> Salade de fruits frais
Jeudi 16 septembre	Melon Filet de dinde rôti – sauce champignons Blé pilaf / Navets violets <b>Bio</b> braisés au miel Laitage Raisin blanc	Bolognaise de bœuf aux épices italiennes Coquillettes <b>Bio</b> Laitage Liégeois chocolat
Vendredi 17 septembre	Concombres <b>Bio</b> Gratin du Pays de Léon Salade jeunes pousses  Laitage Tarte au chocolat	 : menu végétarien  De la salade verte est proposée à tous les repas

Le Principal  
Christophe MICHEL



La Gestionnaire  
Valérie RENQUERCH

