




Le restaurant scolaire vous propose :

MENU



	DEJEUNER		DINER	
Lundi 15 novembre	Méli-mélo avocat / maïs Bolognaise végétarienne Laitage Bio Choux à la crème 	●● ●● ●● ●●	Emincé de veau sauce crème Gratin dauphinois Laitage Raisin	●● ●● ●● ●●
Mardi 16 novembre	Piémontaise Bœuf bourguignon Petits pois carottes Laitage Bio Cocktail de fruits frais au sirop	●●● ●●● ●●● ●●●	Kebab maison Salade verte Laitage Panna cotta aux fruits rouges	●●● ●●● ●●● ●●●
Mercredi 17 novembre	Salade verte, croûtons, lardons Cuisse de canard à l'orange Poêlée de légumes de saison Laitage Bio Mousse au chocolat	●●● ●●● ●●● ●●●	Aumônière de thon Tomate farcie au riz Laitage Bio Ananas frais	●●● ●●● ●●● ●●●
Jeudi 18 novembre	Carottes râpées Bio Longe de porc savoyarde Frites maison Laitage Bio Poire au sirop amande chocolat	●●● ●●● ●●● ●●●	Omelette au gruyère Ratatouille maison Laitage Bio Crème caramel au beurre salé 	●●● ●●● ●●● ●●●
Vendredi 19 novembre	Duo saucisson sec / saucisson à l'ail Poisson frais au beurre blanc Quiche aux légumes Laitage Assiette de 3 fruits crus	●●● ●●● ●●● ●●●	 : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas	

Le Principal
Christophe MICHEL



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

