





Le restaurant scolaire vous propose :

## MENU

	DEJEUNER	DINER
Lundi 18 octobre	Rillettes de porc Poisson pané Pommes de terre vapeur / Gratin de chou-fleur <b>Bio</b> Laitage Compote pomme banane	Pomelos – sucre Boulettes à l'agneau – sauce romarin Semoule <b>Bio</b> Tarte aux fruits rouges
Mardi 19 octobre	Betteraves <b>Bio</b> Omelette nature fraîche Tortis <b>Bio</b> / Haricots beurre persillés Laitage Crème dessert 	Nuggets de poulet – ketchup Pommes de terre rissolées Laitage <b>Bio</b> Banane <b>Bio</b>
Mercredi 20 octobre	Salade de pépinettes – vinaigrette au ketchup Filet de dinde rôti – sauce crème Lentilles <b>Bio</b> Laitage <b>Bio</b> Mousse au chocolat	Saucisse fumée Haricots blancs à la tomate Laitage <b>Bio</b> Cocktail de fruits
Jeudi 21 octobre	Saucisson sec Boulettes de bœuf <b>Bio</b> – sauce à l'estragon Purée de pommes de terre / brocolis sauce béchamel Laitage <b>Bio</b> Crème fouettée chocolat blanc	Friand au fromage Escalope de dinde – sauce citron Petits pois <b>Bio</b> Liégeois chocolat
Vendredi 22 octobre	Salade strasbourgeoise Emincé de poulet sauce façon blanquette Riz de Camargue pilaf / légumes du pot <b>Bio</b> Laitage Tarte aux pommes normande	 : menu végétarien  De la salade verte est proposée à tous les repas

Le Principal  
Christophe MICHEL



La Gestionnaire  
Valérie PENQUERCH

