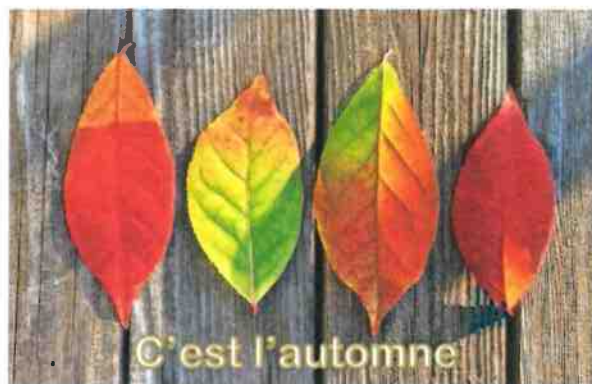


Le restaurant scolaire vous propose :



MENU

	DEJEUNER	DINER
Lundi 20 Septembre	<p>Œuf dur Gratin de torsades Bio – Emmental Salade mêlée Laitage Smoothie pâtissier à la pêche </p>	<p>Pâté en croûte Steak haché sauce échalottes Haricots beurre persillés Crème dessert chocolat</p>
Mardi 21 septembre	<p>Salade Lyonnaise Poisson pané Ratatouille / Riz Bio Laitage Gaufre liégeoise</p>	<p>Melon Pizza au jambon Salade feuille de chêne Laitage</p>
 Mercredi 22 septembre	<p>Taboulé (semoule Bio) Jambon braisé – sauce brune Petits pois Bio Laitage Riz au lait</p>	<p>Feuilleté Dubarry Poêlée végétarienne Poire au sirop sauce chocolat </p>
Judi 23 septembre	<p>Salami Filet de poulet sauce miel abricot Frites au four Laitage Banane Bio</p>	<p>Escalope de porc en sauce Lentilles Bio Laitage Bio Ile flottante coulis de fraises</p>
Vendredi 24 septembre	<p>Tomates cerises vinaigrette à la fraise Lasagnes à la bolognaise Salade verte Laitage Tarte crumble</p>	<p> : menu végétarien De la salade verte est proposée à tous les repas</p>

Le Principal
Christophe MICHEL

La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH