

Restaurant scolaire
 Menus du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

	<p align="center">Déjeuner</p> <p align="center"><i>Potage en libre-service quotidiennement en salle de restauration.</i></p>
<p align="center"><i>Lundi</i></p>	<p align="center">Salade de riz niçoise  </p> <p align="center">Aiguillettes de colin façon tempura </p> <p align="center">Brocolis au beurre</p> <p align="center">Fromage ou Yaourt</p> <p align="center">Flan nappé ou Fruit</p>
<p align="center"><i>Mardi</i></p>	<p align="center">Betteraves rouges à l'échalote  </p> <p align="center">Sauté de bœuf aux olives </p> <p align="center">Coquillettes</p> <p align="center">Fromage ou Yaourt</p> <p align="center">Fruit</p>
<p align="center"><i>Jeudi</i></p>	<p align="center">Jambon de pays au beurre </p> <p align="center">Poulet rôti à la mexicaine</p> <p align="center">Printanière de légumes </p> <p align="center">Fromage ou Yaourt</p> <p align="center">Mousse Chocolat  ou Fruit</p>
<p align="center"><i>Vendredi</i> <u>Menu végétarien</u></p>	<p align="center">Feuille de chêne, croûtons, emmental et œufs </p> <p align="center">Gnocchis de pommes de terre</p> <p align="center">Sauce Tomate </p> <p align="center">Fromage ou Yaourt</p> <p align="center">Fruit</p>

Ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement



Fait maison



Produits BIO



Produits frais



Produits surgelés



viande française



viande ou poisson d'union européenne



Produit local

La Principale
Séverine BERTHAUD



Le Gestionnaire
Patrick FORGEAUX

