














Restaurant scolaire
 Menus du lundi 25 mars au vendredi 29 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"> <i>Pizza fromage</i>  <i>Sauté de porc à la moutarde</i>  <i>Flageolets</i> <i>Fromage ou Yaourt</i> <i>Crème dessert ou fruit</i> </p>
<p align="center"><i>Mardi</i> <u>Menu végétarien</u></p>	<p align="center"> <i>Salade Composée</i>   <i>Omelette pommes de terre et fromage</i>   <i>Fromage ou Yaourt</i> <i>Salade d'ananas et mangues</i>  </p>
<p align="center"><i>Jeudi</i></p>	<p align="center"> <i>Buffet salade bar</i>  <i>Choucroute garnie</i>   <i>Fromage Ou Yaourt</i> <i>Tranche de pomme en beignet</i>  <i>ou Fruit</i> </p>
<p align="center"><i>Vendredi</i></p>	<p align="center"> <i>Buffet salade bar</i>  <i>Pavé de poisson à la Crème</i>  <i>Ris pilaf</i> <i>Fromage Ou Yaourt</i> <i>Fruit</i> </p>

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



Fait maison



Produits BIO



Produits frais



Produits surgelés



origine française



viande ou poisson d'union européenne



Produit local

La Principale
Séverine BERTHAUD



Le Gestionnaire
Patrick FORGEAUX

