

MENU

Lundi 11 mars 2019

Salade verte
Taboulé
Tomates
Avocat vinaigrette

Steak haché sauce au poivre
Steak de soja

Pâtes
Ratatouille

Yaourt

Salade de fruits
Poire Bio
Ile Flottante
Eclair



Jeudi 14 mars 2019

Salade verte
Salade crétoise
Jambon blanc
Salade des Iles

Merguez
Blanquette de poisson

Semoule
Courgettes à la provençales

Fromage

Compote
Ananas
Crumble aux pommes
Paris Brest



Mercredi 13 mars 2019

Salade verte
Salade sombrero
Concombre à la crème
Tomate
Museau de bœuf

Osso bucco de dinde
Filet poisson tomate mozzarella

Beignet de salsifis
Céréales gourmandes

Fromages blancs

Salade de fruits
Pomme
Chausson aux pommes



L'intendante

I. BOFFARD

Le Proviseur

R. SAVEY

Mardi 12 mars 2019

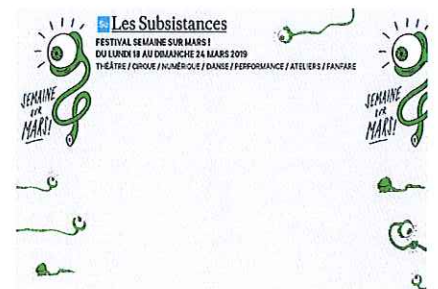
Salade verte
Pizza

Palette de Porc sauce au diable
Quenelle de brochet

Printanière de légumes
Lentilles

Fromage

Compote
Banane
Danette



Vendredi 15 mars 2019

Salade verte
Tomate mozzarella
Salade Strasbourgeoise
Carottes râpées















Brochette de dinde
Lamelles d'encornet

Riz
Flan de brocolis

Yaourt

Salade de fruits
Kiwi
Crème de marron
Tate aux myrtilles

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	Crustacés		Céleri
	Œufs et ovo-produits		Moutarde
	Poissons		Graines de sésame
	Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites
	Soja		Lupin
	Lait et produits laitiers		Mollusques

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur

R. SAVEY