

Lundi 12 mars 2018

Salade verte
Salade coleslaw
Salade Flamande
Tomates/oeuf

Tomate farcie
Filet de cabillaud grillé

Riz aux petits légumes
Gratin de poireaux

Fromage

Compote
Orange
Bugnes
Crème caramel



Mercredi 14 mars 2018

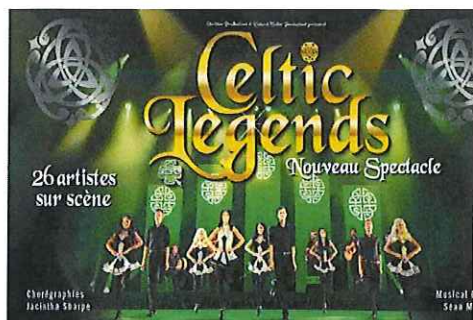
Maquereaux
Salade Côte ouest
Salade waldorf
Chou rouge

Poulet basquaise
Œuf brouillés

Frites
Navet au jus

Fromage Blanc

Compote
Poire
Pâtisseries



Judi 15 mars 2018

Salade de verte
Pizza

Côte de porc charcutière
Beignet de poisson

Haricots verts
Poêlée légumes tajine

Fromage

Salade de fruits
Banane
Barre glacée



L'intendante
I. BOFFARD

Le Proviseur
D. RAMO

Mardi 13 mars 2018

Cervelas vinaigrette
Avocats vinaigrette
Butternut
Salade carnaval

Couscous agneau
Omelette

Semoule et
Légumes

Yaourt aux fruits

Salade de fruits
Pommes
Brownies



Vendredi 16 mars 2018

Pâté de campagne
Salade cantonnaise
Salade de tomate mimosa
Concombre















Sauté de bœuf aux olives Bio
Paupiette de saumon

Pâtes
Carottes sautées Bio

Yaourt nature Bio

Compote
Kiwi Bio
Tarte au citron

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
D. RAMO