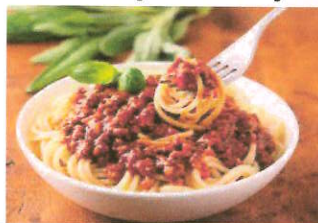





## Menu du restaurant scolaire Semaine du 27 juin au 1<sup>er</sup> juillet 2022



LUNDI

Entrée	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE ou SALADE CESAR</b> 
Plat Protidique	<b>FILET DE POISSON MEUNIERE</b> 
Accompagnement	<b>RATATOUILLE</b>
Produit laitier	<b>PETITS SUISSES</b>
Dessert	<b>SALADE DE FRUITS</b>
À volonté	<b>SALADE</b>

MARDI

		<b>BIENVENUE AUX FUTURS 6<sup>EME</sup></b>	
Entrée		<b>MELON ou PASTEQUE</b>	
Plat Protidique		<b>PATES A LA BOLOGNAISE</b> 	
Produit laitier		<b>GLACE</b>	
Dessert		<b>FRUIT</b>	
À volonté		<b>SALADE</b>	

**BREVET  
2022**










JEUDI

Entrée	<b>CHOIX D'ENTREES VARIEES</b> 
Plat Protidique	<b>FILET DE POULET</b> 
Accompagnement	<b>GRATIN DAUPHINOIS et HARICOTS PLATS</b>
Produit laitier	<b>FROMAGE</b>
Dessert	<b>PANNA COTTA AUX FRUITS</b> 
À volonté	<b>SALADE</b>



VENDREDI

Entrée	<b>CHOIX D'ENTREES VARIEES</b> 
Plat Protidique	<b>BROCHETTE DE DINDE ou MERGUEZ</b> 
Accompagnement	<b>ROSTI DE LEGUMES</b>
Produit laitier	<b>FROMAGE</b>
Dessert	<b>PATISSERIE</b>
À volonté	<b>SALADE</b>

Viande bovine française 	Porc français 	Volaille française 	Veau français 	Viande ovine française 	Lapin français 
Label rouge 	Produit bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée 	Produit issu de l'agriculture biologique 	Poisson issu d'une pêche durable 	Plat fait-maison 	Produit local 

Le Principal

La Gestionnaire

L'infirmière

