






# Restaurant Scolaire

| D<br>u<br>2<br>2<br>a<br>u<br>2<br>8<br>J<br>a<br>n<br>v<br>i<br>e<br>r<br>2<br>0<br>1<br>8 | Lundi   | Mardi   | Mercredi      | Jeudi  | Vendredi   |
|---|---|---|---------------|--|--|
|   |   | Saint Vincent   | Saint Barnard | Saint François de Salles   | Saint Ananie   |
|   |   | Pâté de campagne + cornichon  |               | Soupe de légumes   | Taboulé au fromage (semoule BIO)  |
|   | Couscous  | Steak haché   |               | Cassoulet (saucisse régionale)  | Filet de poisson meunière rondelle de citron   |
|   | Semoule   | Chou-fleur béchamel   |               | (plat complet)   | Poêlée de légumes  |
|   | Tomme blanche   |  Carré frais BIO |               |  |  |
|   | Fruit de saison BIO  |   |               |  Fruit de saison BIO          | Fromage blanc aux fruits   |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux / régionaux