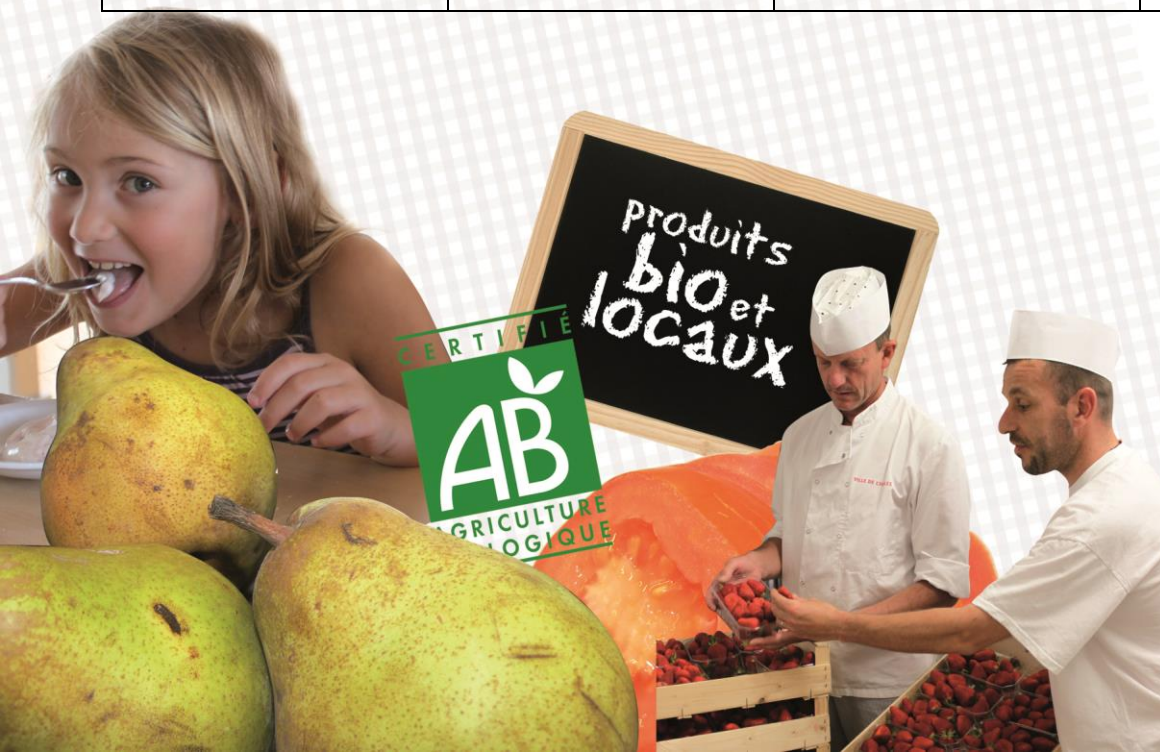




Au menu...

des restaurants scolaires

Lundi 04 mars	Mardi 05 mars	Jeudi 07 mars	Vendredi 08 mars
Salade de lentilles Poisson italiano Poêlée ratatouille Leerdammer Pomme Local	Macédoine mayonnaise Escalope de volaille FR Penne BIO Bugnes Yaourt Région	Salade de choux rouge BIO Bœuf bourguignon Local Polente Tomme Local Cocktail de fruits	Salade verte FR Steak de veau fromager Choux fleur béchamel* BIO Tarte Bourdaloue *lait Local
Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Céleri rémoulade Région Haut de cuisse FR Duo de carottes Tomme noire Compote BIO	Betteraves cuites BIO Chili bœuf Région Haricots rouges, riz BIO Yaourt vanille BIO Fruit	Carottes râpées BIO Poisson pané Haricots beurre Fromage blanc BIO Boudoir	Soupe de courges* Local Saucisse Lentilles BIO Beaumont Région Orange BIO *lait Local



Le chef cuisinier
G. BARTHE

