



Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Quiche Lorraine Tarte au Fromage Filet de Colin Pané Haricots Beurre persillés Vache qui rit Fruit  Flûte tradition	Salade verte Steak fromager Jardinière de Légumes Bûchette de Chèvre Compote Flûte tradition	Betterave à l'Echalote Escalope de dinde viennoise  Steak vegetal Coquillettes à la Tomate Yaourt aromatisé  Chou à la Crème Flûte tradition	Riz Niçois Chipolatas saucisse végétale Courgettes à la Provençale Cantal  Crème dessert Vanille Flûte tradition	Coeur de Palmier et Maïs Navarin d'Agneau aiguillette de blé Poêlée de quinoa aux légumes Boursin ail et fines herbes Fruit Flûte tradition



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 

Appellation d'origine contrôlée 

Région Ultra Périgérienne 

Viande d'origine française 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.