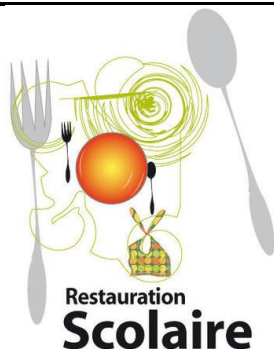


# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET DE L'ACCUEIL PÉRISCOLAIRE


**Semaine du  
18 au 22  
mars 2019**



*Les goûters*



<b>Lundi</b>	Feuille de chêne – Finger de mozzarella Cœur de merlu * Blé à la tomate Glace	Lait Céréales corn flakes Poire Eau
<b>Mardi</b>	Salade de pépinettes ☰ Joue de porc aux champignons ☰ Céleri ☰ Tomme noire Banane	Saint-Môret Pain Jus de fruits Eau
<b>Mercredi</b>	Terrine de saumon Rôti de porc Pommes de terre sautées Fromage de chèvre Clémentine	
<b>Jeudi</b>	Tomates – Surimis Escalope de dinde à la crème ☰ Brocolis * Pont l'évêque Tourteau	Lait Pain champêtre Confiture abricot Eau
<b>Vendredi</b>	Rillettes – Cornichons Emincé de hampe aux oignons ☰ Semoule Petit suisse aromatisé ½ pomme	Flan vanille Madeleine Jus de fruits Eau

☰ : plat fait maison \* : produits congelés  : conserve

**Les repas sont élaborés par le personnel du restaurant scolaire  
et validés par une diététicienne nutritionniste  
Les goûters sont élaborés par le service périscolaire**

*Le restaurant se réserve la possibilité de modifier les menus  
en cas de difficultés d'approvisionnement*