














Restaurant Scolaire



semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI VEGETARIEN	VENDREDI
<i>crudité de saison</i>  ***	<i>batavia</i>  ***	<i>salade boulgour</i>  ***	<i>tomates</i>  ***
<i>saucisse de toulouse</i>  ***	<i>tagliatelles</i> ***	<i>flan de légumes</i>  ***	<i>poisson pané maison</i> ***
<i>polenta</i>  ***	<i>bolognaise</i>  ***	<i>au st nectaire</i>  ***	<i>pommes de terre</i>  ***
<i>fromage blanc</i> ***	<i>camembert</i>  ***	<i>yaourt sucré</i> ***	<i>fromage de nos alpages</i> ***
<i>fruits</i>	<i>creme praliné</i>	<i>pastèque</i>	<i>glace</i>

Pain boulangerie l'Epeautre'ment bon La Gache

Pain boulangerie Les Ateliers du Château La Gache

lundi : crudités (plantzydon)saucisse de toulouse(theys salaisons)

Mardi :batavia (plantzydon) viande hachée (theys salaisons)

Jeudi :légumes (plantzydon)

Vendredi :tomates et pommes de terre(mangez bio isere)



Bon
Appetit