

# CITE SCOLAIRE DE BARR



DEJEUNER	DINER
<p><b>LUNDI 12 OCT</b>  <i>Entrées variées</i>  <i>Blanc de poulet à la Sicilienne</i>  <i>Ou filet d'esturgeon frais « sauce épices douces »</i>  <i>Purée de Pommes de terre « maison »</i>  <i>Laitage au choix</i>  <i>Fruit de saison</i></p> 	<p><i>Salade verte au Leerdammer</i>  <i>Rizotto aux fruits de mer</i>  <i>Laitage</i>  <i>Glace</i></p>
<p><b>JOURNEE BIO ET LOCAL</b></p> <p><b>MARDI 13 OCT</b>  <i>Entrées variées</i>  <i>Steak haché bio</i>  <i>Ou omelette au fromage bio</i>  <i>Haricots verts bio</i>  <i>Pain nordique local</i>  <i>Laitage choix</i>  <i>Fromage blanc local</i></p>	<p><i>Potage</i>  <i>Feuilleté au poisson « sauce citron »</i>  <i>Salade verte</i>  <i>Laitage</i>  <i>Compote biscuit</i></p> 
<p><b>MERCREDI 14 OCT</b>  <i>Crudités</i>  <i>Steak de bœuf « maître d'hôtel »</i>  <i>Poêlée Tex Mex</i>  <i>Laitage</i>  <i>Mousse au chocolat bio</i></p> 	<p><i>Charcuterie</i>  <i>Bûchette au fromage</i>  <i>Salade verte</i>  <i>Laitage</i>  <i>Raisin</i></p>
<p><b>JOURNEE BIO ET LOCAL</b></p> <p><b>JEUDI 15 OCT</b>  <i>Entrées variées</i>  <i>Sauté de porc bio</i>  <i>Ou chipolatas de volaille</i>  <i>Mélange de céréales bio</i>  <i>Laitage au choix</i>  <i>Trio de pommes local</i></p>	<p><i>Œufs durs mayonnaise</i>  <i>Palette à la diable</i>  <i>Beignet de légumes</i>  <i>Laitage</i>  <i>Tiramisu « maison »</i></p> 
<p><b>VENDREDI 16 OCT</b>  <i>Entrées variées</i>  <i>Chunk de cuisse de poulet</i>  <i>Ou filet de lieu noir frais en croute</i>  <i>Poêlée de légumes – pommes de terre</i>  <i>Laitage au choix</i>  <i>Panna cotta bio ou fruit frais</i></p>	<p>/</p>

LA GESTIONNAIRE,

LE PRINCIPAL,

V. EBEL

J. DE SOUSA



DEPENUAU, SECRETARIAT LB ET CB, LOGE, GESTION LB ET CB, AGENCE COMPTABLE, SALLE DE PROFS LB ET CB, VIE SCOLAIRE LB (2X) ET CB (2X) AGENTS CB (5X), INFIRMERIE (1X)

**DEPUIS JANVIER 2017, LE PAIN EST EXCLUSIVEMENT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**