

MENUS

Du 7 au 11 octobre 2015, créée en 1991 et pilotée par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, la Fête de la science favorise les échanges entre la communauté scientifique et le grand public. Pari réussi avec

chaque année plus d'un million de visiteurs, 7000 chercheurs impliqués et un foisonnement d'animations, d'expositions, de débats et d'initiatives originales, partout en France et pour tous les publics. C'est une approche concrète, conviviale et ludique de la science : une occasion de découvrir le monde des sciences et de rencontrer des scientifiques. Programme régional disponible : www.fetedelascience.fr

Lundi 5 octobre 2015

Salade de fusilli au poulet 😊

Poisson pané

Navets lardons / chips 😊

Fromage

Fruits

Mardi 6 octobre 2015

Betteraves crues / Courgettes / Œuf dur 😊

Sauté de porc Marengo 😊

Blé bio pilaf

Crème dessert / Biscuits



Mercredi 7 octobre 2015

Avocat garni au thon 😊

Bouchée garnie à la volaille 😊

Riz bio

Mousse au chocolat / Biscuits 😊



Jeudi 8 octobre 2015

Pizza 😊

Bœuf au Roquefort 😊

Haricots beurre persillés 😊

Fruits

Vendredi 9 octobre 2015

Tomates / Concombres 😊

Paella garnie 😊

Liégeois aux fruits

Tous les pains du restaurant scolaire (nature, épeautre, complet, céréales) sont certifiés
Agriculture Biologique



(*Le fromage servi à la coupe provient de la fromagerie d'Arinthod-Chisséria)

Sous réserve d'approvisionnement

Bon Appétit !

Le Gestionnaire,
J.C. VALLEE

Le Chef de cuisine,
F. COLIN

Le Principal,
C. BRIDE