





# MENU








Du lundi 09 janvier au vendredi 13 janvier 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	<b>Toastine au thon</b> Friand au fromage Salade dauphinoise	Côte de porc-rôti de porc Duo de haricots salade	Fromage-lait <b>Mousse au chocolat-crème brûlée</b> Fromage blanc aux fruits
MARDI	<b>Œuf mayonnaise</b> Museau vinaigrette Pâté de foie	Poisson du marché Pomme vapeur – <b>fondue de poireau</b> salade	Yaourt  Fruits- biscuits
JEUDI	Frisée au fromage <b>Carottes râpées</b> pomelos	<b>Macaronis toscane</b> (végé)  salade 	Fromage lait galette des rois <b>frangipane</b> <b>brioche des rois</b>
VENDREDI	<b>Chou à l'emmental</b> Salade végétarienne Achard de légumes	<b>Hachis Parmentier</b> salade 	<i>fromage-lait</i> <b>Salade de fruits-pomme au four</b> Ananas au sirop

La Gestionnaire,  
Valérie PRAVONG  
SIGNE

Le Principal  
Christophe Michel



<b>En gras : fruits et légumes de saison</b>	 Produits issus de l'Agriculture biologique	<b>couleur orange</b> –production maison	 poissons issus de la pêche durable
 toutes les viandes ont le label « Viandes de France »	 label Bleu Blanc Coeur	 pain tranché  ou pain blanc individuel au choix chaque jour	 Appellation d'Origine Protégée