

MENU

Du 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Bouchée de crevettes Pâtes napolitaine Riz camarguais	Bœuf bourguignon Carottes vichy AB salade	Fromage - lait Fruit
MARDI	Concombre à la crème Melon Tomate basilic	Jambon grillé – Filet mignon Ecrasé de pommes de terre Poêlée de champignons salade	Fromage - lait Mousse chocolat – Entremet vanille – Yaourt aromatisé
JEUDI	Pommes de terre bulgare Taboulé aux fruits Lentilles Rome antique	Galette œuf fromage salade	Fromage blanc AB yaourt AB -lait Fruit
VENDREDI	Betterave œuf Asperge vinaigrette Terrine de légumes	Omelette – Poisson du marché Blé à la tomate salade AB	Fromage AB - lait Sabayon de fruits – Pêche chantilly – Ananas au sirop

La Gestionnaire,
Valérie PRAVON



Le Principal
Christophe Michel

En gras : fruits et légumes de Saison	AB Produits issus de l'Agriculture biologique	couleur orange –production maison	Pêche Durable AB poisson durable
toutes les viandes ont le label « Viandes de France »	label Bleu Blanc Coeur	pain tranché AB ou pain blanc individuel au choix chaque jour	Appellation d'Origine Protégée