






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  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  yaourt  -lait Fruit
VENDREDI	Betterave œuf Asperge vinaigrette Terrine de légumes	Omelette – Poisson du marché Blé à la tomate salade 	Fromage  - lait Sabayon de fruits – Pêche chantilly – Ananas au sirop

La Gestionnaire,
Valérie PRAVON



Le Principal
Christophe Michel

En gras : fruits et légumes de saison	 Produits issus de l'Agriculture biologique	couleur orange – 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