








MENU

Du lundi 26 sept au vendredi 30 sept 2022






DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Haricots verts Salade de maïs Macédoine /œuf	Sauté de porc aux pruneaux Pomme grenaille salade	Yaourt-lait fruit
MARDI	Salade féta Tomate au basilic pomelos	Timbale végétarienne papillon salade	Fromage  -lait  ananas au sirop-assiette de fruits secs salade de fruits
JEUDI	pastèque concombre à la menthe Carotte corinthienne	kefta Boulgour  salade	fromage-  lait  Crème brûlée-mousse au chocolat Liégeois chocolat
VENDREDI	Blé cote ouest Salade de graines Toastine houmous	Poisson meunière Gratin de choux fleurs salade 	fromage (AOP) Lait Fruit 

La Gestionnaire,

Le Principal

Valérie PRAVONG

Christophe Michel

En gras : fruits et légumes de saison	 Produits issus de l'Agriculture biologique	 couleur orange –production maison	 pêche durable
 bleu blanc cœur	 viande de France		