


MENU






Du lundi 06 au vendredi 10 novembre 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Jus de Fruits Pomelos Betteraves Vinaigrette	Macaronis toscane Salade	Fromage Entremet chocolat - Flan caramel Crème Dessert Vanille
MARDI	Salade Marco Polo Pommes de Terre Bulgare Toastine au maquereau	Escalope ou brochette de Dinde Haricots vert Salade	Yaourt-Lait Fruits
JEUDI	Choux rouge aux pommes Carottes râpées Salade aux agrumes	Poisson du Marché Riz Bio aux petits légumes Salade	Fromage Framboise - Donuts Crêpes Caramel beurre Salé
VENDREDI	Velouté de potiron Choux-fleurs Vinaigrette Asperges Vinaigrette	Paupiettes de Veau –Roti de Bœuf Frites salade bio	Yaourt- Lait fruits bio 

La Gestionnaire,
Valérie PRAVONG
SIGNE

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