







MENU








Du 11 avril au vendredi 14 avril 2023

| DATE | ENTRÉE | PLAT | DESSERT |
|----------|--|--|--|
| LUNDI | | ferié | |
| MARDI | Piémontaise Salade sétoise Friand au fromage | Bœuf bourguignon Carotte vichy  salade | Yaourt-lait fruits |
| JEUDI | raviolis croque monsieur gratin de pate au pesto | Osso bucco -brochette de dinde Riz  salade  | Fromage-lait fruits  |
| VENDREDI | Salade toulousaine Concombre à la crème Tomate vinaigrette | Omelette -nugget végétarien blé salade | Yaourt  -lait Quetsche au sirop-compote de pêches Banane chocolat |

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 |