

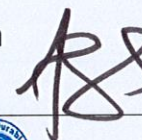
MENU





Du lundi 11 au vendredi 15 mars 2024

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Pomelos Céleri aux Pommes Jus de Fruits	Chili Sin Carne Riz Basmati Salade	Fromage / Lait Yaourt à la Grecque Entremet Chocolat Crème Caramel
MARDI	Betterave Œuf Asperge Vinaigrette Salade de Lentilles	Timbale Milanaise Salade	Yaourt Lait Fruits
JEUDI	Carotte à L'ail Salade Pêcheur Concombre à la Crème	Cote D'agneau Saucisse Grillée Flageolets / Haricots Verts	Yaourt / Lait Gâteau aux Pommes Donuts / Far Breton
VENDREDI	Potage Cultivateur Poireaux Vinaigrette Salade de Mais	Paupiette de Veau Côte de Veau Frites Salade	Yaourt Lait Fruits

La Gestionnaire,
Valérie PRAVONG
SIGNE

La Principale par intérim
Sigrid Azouz-Ménard



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