


MENU

Du 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Salade Feta Pomelos Tomate Antiboise	Saucisse – Merguez Lentilles carottes  salade	Fromage - lait glace
MARDI	Riz Sawai Salade de graines Piémontaise	Poulet (label rouge) Petit pois à la Française salade	yaourt - lait poire au chocolat – mirabelle au sirop pomme au four
JEUDI	Melon Carottes au citron Pastèque	Bruschetta Végé salade	yaourt  -lait chouquettes – far Breton – Donut's
VENDREDI	Salade de lentilles Corail Choux fleurs mimosa sojanade	Paupiette de veau – rôti de veau Frites salade 	Yaourt - lait Fruit

La Gestionnaire,
Valérie PRAVONG
Signé


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