

# MENU







Du lundi 12 décembre au vendredi 16 décembre 2022

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Salade bicolore Salade cervelas Pâté de chair	Sauté de dinde provençale Blé salade	Fromage Mousse chocolat blanc-lait Crème brûlée-yaourt aux fruits
MARDI	Soupe à l'oignon Macédoine-œuf Artichaut farci	Filet mignon-chipolata Purée de carottes salade	Yaourt-lait fruits
JEUDI		Repas de Noël	
VENDREDI	Salade composée	Couscous végétarien salade	Laitage fruits 

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