




# MENU







Du 12 juin au vendredi 16 juin 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Asperges vinaigrette Terrine de légumes Tomate au chèvre	Rougaille saucisse Riz  salade	yaourt-lait fruit
MARDI	Melon salade au surimi pomelos	Escalope-osso bucco Pomme grenaille salade	Yaourt  -lait Compote de pommes-quatre quarts Mirabelle au sirop-pêche à l'anglaise
Manger bouger	Concombre à la menthe Salade végétarienne Salade nantaise	bruschetta salade	Fromage  -lait glace
VENDREDI	Salade risetti piémontaise roulé sardine	Poisson meunière Gratin de choux et pomme de terre salade	Yaourt -lait Fruits-biscuit

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