




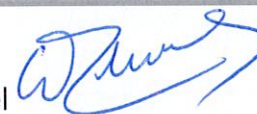
# MENU

Du 13 mars au vendredi 17 mars 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Salade aux agrumes Endives au jambon Concombre à la crème	Cordon bleu- filet de dinde Petit pois carottes salade	Fromage-lait Ile flottante-mousse chocolat blanc crème dessert chocolat
MARDI	Choux fleurs vinaigrette Terrine de légumes <b>Potage cultivateur</b>	Galette œuf fromage salade	Fromage blanc  -lait Fruits
JEUDI	<b>Carotte au citron</b> <b>Champignon à la crème</b> <b>Chou à l'emmental</b>	Boulette de boeuf semoule  salade	Fromage  -lait <b>Compote de pommes gourmande</b> <b>Poire chocolat-quetche au sirop</b>
VENDREDI	rilette rosette <b>mousse de légumes</b>	<b>Brandade de poisson</b> salade	Yaourt -lait Fruit biscuit

La Gestionnaire,  
Valérie PRAVONG  
SIGNE

Le Principal  
Christophe Michel



<b>En gras : fruits et légumes de saison</b>	 Produits issus de l'Agriculture biologique	<b>couleur orange</b> –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