

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 Potage cultivateur	Galette œuf fromage salade	Fromage blanc  -lait Fruits
JEUDI	Carotte au citron Champignon à la crème Chou à l'emmental	Boulette de boeuf semoule  salade	Fromage  -lait Compote de pommes gourmande Poire chocolat-quetche au sirop
VENDREDI	rilette rosette mousse de légumes	Brandade de poisson salade	Yaourt -lait Fruit 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