





# MENU






Du lundi 15 au vendredi 19 avril 2024

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Salade de Chèvre chaud Riz / au Thon / Salade risetti	Bœuf bourguignon Carottes vichy Salade	Yaourt Lait Fruits
MARDI	Tomate accordéon Champignons à la crème Pomelos	Filet mignon de porc Cervelas Orloff Ecrasée de Légumes Salade	Fromage Lait Entremet caramel Liégeois chocolat Panna cotta
JEUDI	Bouchée à la reine Raviolis de légumes Tartiflette	Sauté de dinde provençale Semoule  Salade 	Fromage blanc  Fruits 
VENDREDI	Assiette de crudités Radis Salade à la mangue	Croque-monsieur végétarien Frites Salade	Yaourt  Compte de pommes Pêche chantilly Salade de fruits

La Gestionnaire,  
Valérie PRAVONG  
SIGNE



Le Principal par intérim  
Yann Le Gras

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 Cœur 	pain tranché ou pain blanc individuel au choix chaque jour	 Appellation d'Origine Protégée