

# MENU






Du lundi 15 janvier au vendredi 19 janvier 2024

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	<p>Betterave Vinaigrette Choux à L'emmental Carotte Au Mais</p>	<p>Poulet Yassa Riz Basmati  Salade</p>	<p>Yaourt Lait Fruits</p>
MARDI	<p>Endive Béchamel Potage corail Artichaut en Salade</p>	<p>Curry de Pois Chiches Blé Salade</p>	<p>Fromage Lait Fruits</p>
JEUDI	<p>coleslaw Pomelos Salade Caesar</p>	<p>Couscous Salade</p>	<p>Fromage / Lait Yaourt aux Fruits  Entremet chocolat  Fromage Blanc </p>
VENDREDI	<p>Toastine au Brie Salade Marco Polo Piémontaise</p>	<p>Poisson Meunière Gratin de Choux Fleurs Salade </p>	<p>Yaourt Lait Fruits Biscuits</p>

La Gestionnaire,  
Valérie PRAVONG  
SIGNE

Le Principal  
Christophe Michel



<p><b>En gras : fruits et légumes de saison</b></p>	<p>Produits issus de l'Agriculture biologique </p>	<p><b>couleur orange</b> –production maison</p>	<p> poissons issus de la pêche durable</p>
<p> toutes les viandes des ont le label « Viandes de France »</p>	<p>label Bleu Blanc Cœur </p>	<p>pain tranché ou pain blanc individuel au choix chaque jour</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée</p>