

# MENU

Du lundi 15 mai au mardi 16 mai 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Concombre à la crème Salade de maïs Radis	Cordon bleu-Brochette de dinde Gratin Bayaldi Salade	Fromage  Doigts de fée-Fromage blanc céréale Semoule chocolat
MARDI	Verrine de la mer Tomate au chèvre Macédoine oeuf	Saucisse-Carré de porc Ecrasé de pommes de terre Salade	Yaourt-lait Fruits
JEUDI		Férialé	
VENDREDI		Férialé	

La Gestionnaire,  
Valérie PRAVONG

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