

MENU

Du lundi 16 janvier au 20 vendredi janvier 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Macédoine /œuf Betterave vinaigrette Potage crécy	Sauté de porc aux pommes Gratin dauphinois salade	Yaourt Lait fruits
MARDI	Champignon à la crème Carotte au citron Chou rouge aux noix	Galette œuf fromage salade	Fromage blanc  -yaourt  Gratin de fruits -poire chocolat Compote de pommes
JEUDI	Salade aux lardons Pomelos Céleri rémoulade	Boulette de bœuf semoule  salade	Fromage-lait Entremet chocolat-liégeois vanille Mousse chocolat blanc
VENDREDI	Torti marco polo Piémontaise Blé des moissons	Poisson meunière Gratin de choux fleurs 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