


MENU







Du lundi 16 au vendredi 20 octobre 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Avocat vinaigrette Salade aux Lardons Tomates Vinaigrette	Saucisse-Lard rôti Lingots à la tomate  Salade	Fromage-Lait Panna cotta Petits suisses aux fruits Fromage blanc
MARDI	Pizza Salade de chèvre chaud Raviolis	Poulet tikka Riz  Salade	Yaourt-Lait Fruits – Assiette de fruits secs
JEUDI	Salade Nordique Céleri aux pommes Pomelos	Poisson du marché Semoule - Ratatouille Salade	Fromage  - Lait Quatre-quarts Moeilleux chocolat – Tarte aux fruits
VENDREDI	Betteraves vinaigrette Salade d'artichauts Potage cultivateur	Chili végétarien Potatoes Salade	Yaourt- Lait fruits

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