

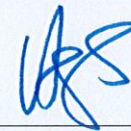
# MENU






Du lundi 19 au vendredi 23 février 2024

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Frisée aux Lardons Terrine de Poisson Pomelos	Escalope Viennoise Salade	Fromage / Lait Doit de Fée / Crème Vanille-Spéculos Fromage Blanc /Céréales
MARDI	Salade de Gésiers Potage de Crécy Cœur de Palmiers des îles	Rougaille de Saucisses Riz Basmati Salade	Yaourt Lait Fruits
JEUDI	Pâté de Campagne Œuf Mimosa Toastine Grecque	Poisson u Marché Boulgour  / Brocolis Salade	Yaourt  / Lait Fruits Biscuits
VENDREDI	Jus de Fruits Carottes Râpées	Galette œuf fromage Salade	Yaourt / Lait Pêche Chantilly Poire Chocolat

La Gestionnaire,  
Valérie PRAVONG  
SIGNE

La Principale par intérim  
Sigrid AZOUZ-MENARD



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