




# MENU

Du 20 mars au vendredi 24 mars 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Pomelos Salade coleslow Chou rouge aux pommes	<b>croziflette</b> salade	Fromage-lait <b>mousse chocolat-œuf au lait</b> crème dessert caramel
MARDI	<b>Feuilleté au fromage</b> Croque tomate Toast humous	<b>faritas</b> salade	Yaourt  -lait Fruits
JEUDI	<b>Carotte au citron</b> radis salade à la mangue	Poisson du marché riz  - <b>poêlée de patates douces</b> salade	yaourt-lait <b>tiramisu-éclair chocolat</b> <b>baba chantilly</b>
VENDREDI	Betterave oeuf Asperge vinaigrette Endive au jambon	Paupiette de veau-roti de veau frites salade	fromage -lait fruits  -salade de fruits

La Gestionnaire,  
Valérie PRAVONG  
SIGNE

Le Principal  
Christophe Michel



<b>En gras : fruits et légumes de saison</b>	 Produits issus de l'Agriculture biologique	<b>couleur orange</b> –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