


MENU






Du lundi 22 janvier au vendredi 26 janvier 2024

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Cèleri Rémoulade Endives aux Pommes Salade à la Mangue	Cordon Bleu Petits Pois Carottes Salade	Yaourt Lait Doigts de fée – Fromage blanc céréales – Riz au lait
MARDI	Potage Cultivateur Asperges Vinaigrette Champignons à la Grecque	Raclette Salade	Yaourt  Lait Fruits
JEUDI	Croque-Monsieur Raviolis de Légumes Kouign Patatez	Steak Haché Rôti de Bœuf Haricots vert Provençale Salade	Fromage Lait Fruits
VENDREDI	Terrine de Légumes Betteraves Vinaigrette Salade Pois chiches	Croziflette végé Salade	Fromage 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 des ont le label « Viandes de France »	label Bleu Blanc Cœur 	pain tranché ou pain blanc individuel au choix chaque jour	 Appellation d'Origine Protégée