

# MENU







Du 22 mai au vendredi 25 mai 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Salade grecque Tomate vinaigrette Jus de fruits	Jambon grillé-loin fumée Lentille-carotte  salade	Fromage -lait Entremet vanille-petits suisses aux fruits Crème dessert chocolat
MARDI	Taboulé aux fruits Toastine maquereau Cookie légumes	Poulet grillé-roti de dinde Petits pois carottes salade	Yaourt  -lait Fruits
JEUDI	Chou fleurs vinaigrette Soupe de poisson Andouille de guéméné	Galette œuf fromage salade	Yaourt -lait Crêpe chocolat noisette Crêpe caramel beurre salé
VENDREDI	Cœur de palmier américain Artichaut en salade Betterave vinaigrette oeuf	Paupiette de veau-steack haché frites 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 ont le label « Viandes de France »	 label Bleu Blanc Coeur	pain tranché  ou pain blanc individuel au choix chaque jour	 Appellation d'Origine Protégée