

MENU

Du lundi 23 janvier au vendredi 27 janvier 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Salade canut Pomelos Chou blanc asiatique	Nugget de poulet-poulet grillé Haricot vert  salade	Lait-Fromage  Délice perlé-riz au lait Fromage blanc spéculos
MARDI	Potage cultivateur Asperge vinaigrette Poireau vinaigrette	Chipolata-jambon grillé Ecrasé de pomme de terre salade	Yaourt-lait fruits
JEUDI	Œuf cocotte Salade de céleri Chou rouge aux noix	Couscous salade	Fromage-lait Compote de pommes Salade de fruits-poire à l'anglaise
VENDREDI	Avocat vinaigrette Carotte rapée Salade à l'emmental	Pané fromager Riz basmati  -dahl de lentilles 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