

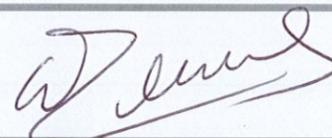
# MENU

Du 25 lundi au vendredi 29 novembre 2024

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Salade féta Coleslaw Maquereau à la tomate	Tartiflette Salade	Lait / Yaourt Yaourt aux fruits Mousse chocolat Yaourt végétal
MARDI	Toastine au thon Riz californien Pommes de terre paysannes	Escalope de dinde Paupiette de dinde Haricots persillés Salade	Fromage Lait Fruits
JEUDI	Salade nordique Carottes à l'ail Toastine au brie	Spaghettis aux légumes  Salade	Fromage  / Lait Tiramisu / Donut's Gâteau bulgare
VENDREDI	Potage Crécy Asperges Vinaigrette Champignons à la grecque	Tortilla Frites Salade	Yaourt  Lait Fruits 

La Secrétaire générale,  
Marie Taffou

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 Cœur 	pain tranché ou pain blanc individuel au choix chaque jour	 Appellation d'Origine Protégée