

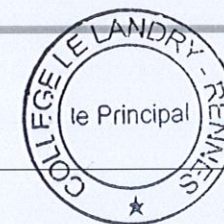
# MENU






Du lundi 25 au vendredi 29 mars 2024

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Gaspacho Salade Espagnole Tartine de Sardines	Poisson Andalouse Riz  Salade	Fromage / Lait Fruits Salade de fruits
MARDI	Courgette Marocaine Salade Casablanca Salade D'aubergine	Poulet au Citron Semoule  Salade	Fromage / Lait Rose des sables Assiette de fruits Secs
JEUDI	Salade Pêcheur Pomelos Carottes au Citron	Jambon Grillé / Côte de Porc Haricots verts Salade	Yaourt / Lait Pomme au four Abricots au sirop Ananas au sirop
VENDREDI	Crème dubarry Asperges vinaigrette Betterave vinaigrette	Lasagnes de légumes Salade 	Yaourt  Lait Fruits

La Gestionnaire,  
Valérie PRAVONG

Le Principal par intérim  
Yann Le Gras



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