






MENU

Du 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Pomelos Tomates vinaigrette pastèque	Sauté de dinde provençal Boullgur  salade	Yaourt - lait Petit pot de crème au caramel – Liégeois chocolat – Fromage blanc aux fruits
MARDI	Rillettes de poulet Œuf mayonnaise Cervelas	Poisson du marché Pommes vapeur Poêlée de courgettes Salade	Fromage  Lait Fruit
JEUDI	Carottes râpées Champignons à la crème Salade végétarienne	Macaronis toscane	Yaourt  Lait Paris Brest - Beignets de chocolat – Tartes aux fruits
VENDREDI	Salade de maïs – Cœur de palmier américain Chou-fleur vinaigrette	Moussaka  Riz basmati  Salade	Fromage - Lait Fruits 

La Gestionnaire,
Valérie PRAVONG
Signé


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