

# MENU

Du 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023

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