


MENU

Du 27 mars au vendredi 31 mars 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI Espagne	gaspacho salade espagnole	Poisson du marché Pomme de terre sautée au chorizo salade	Fromage-lait Salade de fruits-crème catalane-fruits
MARDI latin	Lentille Rome antique Fenouil à la crème	Minutal de porc Boulgour aux fèves salade	Fromage de chèvre-lait Fromage frais-poire au miel fruit
JEUDI Chinois	sojanade salade chinoise	Poulet coca- riz salade	Yaourt ^{AB} -lait beignet fruit
VENDREDI Anglais	coleslow verrine de petits pois	Fish and chips salade	Yaourt ^{AB} -lait Glace-fruits ^{AB}

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 ^{AB} ou pain blanc individuel au choix chaque jour	 Appellation d'Origine Protégée