

MENU

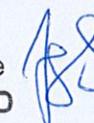
Du lundi 29 janvier au vendredi 02 février 2024

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Pomelos Avocat Pimentade Salade Emmental	Chipolata - Longe Fumé Lentilles et Carottes Salade	Fromage – lait Mousse Chocolat Liégeois Café - Activa Citron
MARDI	Taboulé Bouchée de Crevettes Riz Basquais	Paupiette - Roti de Dinde Poêlée de Légumes Salade	Yaourt Lait Fruits
JEUDI	Carottes Bicolore Choux Vert aux Pommes Champignons à la Crème	Chili Végé Riz Salade	Fromage – Lait Gâteau Bulgare Donut's - Roulé Fraise
VENDREDI	Betterave Vinaifrette Potage de Légumes Salade de Mais	Kébab Frits Salade	Yaourt Lait fruits

La Gestionnaire,
Valérie PRAVONG
SIGNE

Le Principal
Christophe Michel

Pour le Principal
et par délégation,
La Principale Adjointe
S. AZOUZ-MENARD



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 des ont le label « Viandes de France »	label Bleu Blanc Cœur 	pain tranché ou pain blanc individuel au choix chaque jour	 Appellation d'Origine Protégée