

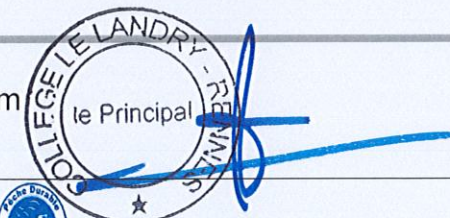
MENU






Du mardi 2 au vendredi 5 Avril 2024

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI			
MARDI	Pomelos / Concombre à la menthe Salade Fêta	Macaroni Toscane  Salade	Mousse Chocolat Entremet vanille Yaourt fruits
JEUDI	Salade Caesar / Tomate au basilic Radis	Colombo de Poulet Riz  Salade	Fromage / Lait Compote de pommes / Gratin de fruits Poire au Chocolat
VENDREDI	Rillette de poulet / Pâté de foie Œuf Mayonnaise	Poisson du Marché Pommes Vapeur / Julienne de légumes / Salade	Yaourt  / Lait Fruits Biscuits

La Gestionnaire,
Valérie PRAVONG
SIGNE

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