

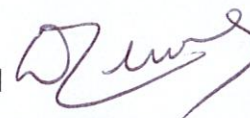
# MENU







Du lundi 2 mai au vendredi 5 mai 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI		<b>ferié</b>	
MARDI	Jus de fruits Céleri aux pommes Pomelos	<b>Macaronis toscane</b>  salade 	Fromage-lait Mousse chocolat-Verrine cheese cake- Yaourts aux fruits
JEUDI	Radis <b>Carottes aux citron</b> Salade à la mangue	<b>Chipolata-Merguez</b> Duo de haricots Salade	Yaourt-lait <b>Brownie-Eclair vanille-Victoria cake</b>
VENDREDI	<b>Achard de légumes</b> <b>Courgette marocaine</b> Wrap du potager	<b>Hachis parmentier</b> salade 	Fromage  -lait Fruits 

La Gestionnaire,  
Valérie PRAVONG  
SIGNE

Le Principal  
Christophe Michel



<b>En gras : fruits et légumes de saison</b>	 Produits issus de l'Agriculture biologique	<b>couleur orange</b> –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