

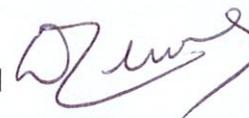
MENU

Du lundi 2 mai au vendredi 5 mai 2023

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

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  ou pain blanc individuel au choix chaque jour	 Appellation d'Origine Protégée