

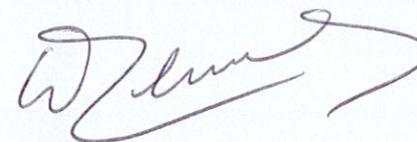
MENU

Du lundi 2 au vendredi 6 octobre 2023

| DATE | ENTRÉE | PLAT | DESSERT |
|----------|---|--|--|
| LUNDI | Champignons à la Grecque Haricots Verts Vinaigrette Macédoine Œuf | Faritas Salade | Yaourt - lait Fruit |
| MARDI | Jus de Fruits Salade Coleslaw Tomate accordéon | Timbale Milanaise Salade | Fromage - lait Abricots au Sirop, Compote de Pommes Mirabelles aux sirop |
| JEUDI | Pomelos Salade du pêcheur Concombre à la Menthe | Couscous Salade | Fromage Aop - lait Crème dessert chocolat Ile flottante, Fromage blanc framboise |
| VENDREDI | Wrap végétal Sandwich club Caroline au fromage | Poisson meunière Gratin provençal Salade | Yaourt  – Lait Fruits  Biscuits |

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 |