

MENU






Du lundi 30 janvier au vendredi 03 février 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Salade du pêcheur Betterave vinaigrette Jus d'orange	Longe fumée-lard rôti Lentille et carotte ^{AB} fromage	Glace Mousse au chocolat Crème brûlée
MARDI	Riz hongrois Salade de chèvre chaud Gratin de pâtes au pesto	Paupiette -rôti de dinde Petits pois carottes salade	Yaourt ^{AB} -lait fruit
JEUDI	Salade végétarienne Carotte rapée Chou blanc aux pommes	Poisson du marché Frite de la baie salade ^{AB}	Yaourt-lait crêpe ^{AB}
VENDREDI	Terrine de légumes Champignon à la grecque Potage potiron marron	Spaghetti végétarien salade ^{AB}	Fromage fruit ^{AB}

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 ^{AB} ou pain blanc individuel au choix chaque jour	 Appellation d'Origine Protégée