

# 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 <b>Lentille et carotte</b> <sup>AB</sup> fromage	Glace <b>Mousse au chocolat</b> <b>Crème brûlée</b>
MARDI	<b>Riz hongrois</b> Salade de chèvre chaud <b>Gratin de pâtes au pesto</b>	Paupiette -rôti de dinde Petits pois carottes salade	Yaourt <sup>AB</sup> -lait fruit
JEUDI	Salade végétarienne Carotte rapée Chou blanc aux pommes	Poisson du marché Frite de la baie salade <sup>AB</sup>	Yaourt-lait crêpe <sup>AB</sup>
VENDREDI	Terrine de légumes <b>Champignon à la grecque</b> <b>Potage potiron marron</b>	<b>Spaghetti végétarien</b> salade <sup>AB</sup>	Fromage fruit <sup>AB</sup>

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 <sup>AB</sup> ou pain blanc individuel au choix chaque jour	 Appellation d'Origine Protégée