

MENU

Du 30 mai au vendredi 02 juin 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI		ferié	
MARDI	Tomate vinaigrette pomelos chou rouge aux raisins	Timbale milanaise salade	Yaourt-lait Mousse chocolat Flan caramel-yaourt aux fruits
JEUDI	Gnocchis pizza raviolis	Colombo de poulet Riz basmati  salade	Fromage-lait Salade de fruits fruit
VENDREDI	Salade végétarienne avocat pimentade melon	Omelette - Poisson du marché Boulgour aux petits légumes  salade	Fromage blanc  -yaourt  Abricot au sirop-compote de pommes Poire au chocolat

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