

MENU

Du 03 *avril* au vendredi 07 avril 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI Allemand	flammenkuche kartoffelsalat	kébab salade	yaourt-lait apfelstrudel-gateau allemand
MARDI	Salade nantaise Carottes rapées pomelos	Timbale milanaise salade	Fromage blanc  -lait Gratin de fruits Compote de pêche- compote de pomme
JEUDI	Taboulé Pomme de terre estivale Salade risetti	Bruschetta(végé) salade	yaourt-lait fruit
VENDREDI	Salade d'artichauts Champignon à la grecque Tomate au chèvre	Sauté de porc aux pommes Riz  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