

MENU

Du lundi 03 octobre au vendredi 07 octobre 2022

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Concombre à la crème Tomate oeuf Salade canut	Cordon bleu -rôti de dinde Petits pois carottes cuisinés salade	Fromage-lait Crème de spéculos-doigt de fée Semoule au lait
MARDI	Champignon à la grecque Choux fleurs vinaigrette Tartinade caviar d' aubergine	Rougaille saucisse Riz basmati  salade	yaourt  -lait fruit
JEUDI	Salade végétarienne  Betterave vinaigrette  Carottes râpées 	quinoa végétarien  salade	Fromage  - lait Pomme au miel-ananas chantilly abricot au sirop
VENREDI	Mousse de foie Œuf mayonnaise rilette	Brandade de poisson  salade	Yaourt -lait Fruit biscuit

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 »	Vinaigrette faite maison		