






MENU

Du 04 septembre au vendredi 08 septembre 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI <i>Rentrée 6èmes</i>	Melon Pastèque Salade composée	Spaghettis Carbonara salade	Fromage - lait Compote de pommes ou pêches
MARDI <i>Rentrée 5/4/3</i>	Melon Pastèque Salade composée	Spaghettis Carbonara salade	Fromage - lait Compote de pommes ou pêches
JEUDI	Carottes au citron Concombre à la crème Tomate vinaigrette	Chili sin carné Riz basmati  salade	yaourt  -lait crumble aux pommes – éclair au chocolat savarin chantilly
 VENDREDI	Taboulé Tartine Grecque Blé Alsacien	Poisson Meunière Gratin de choux fleurs salade 	Yaourt - lait fruit  biscuit

La Gestionnaire,
Valérie PRAVONG
Signé

 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 Cœur	pain tranché  ou pain blanc individuel au choix chaque jour	 Appellation d'Origine Protégée