

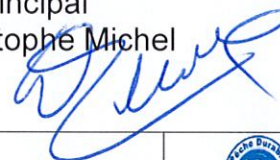
MENU






Du lundi 05 décembre au vendredi 09 décembre 2022

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Toasti marco polo Riz americain Bouchée de la mer	Bœuf miroton-merguez Poelée de légumes salade	Yaourt-lait fruit
MARDI	Carotte à l'ail Jus de fruits Avocat vinaigrette	Jambon grillé Echine fumée Ecrasé de pomme de terre	Fromage -lait Panna cotta-entremet vanille Liégeois chocolat
JEUDI	Tartinade de sardine Raviolis Tartine grecque	Poulet coco Poelée de patates douces salade	yaourt ^{AB} lait fruits
VENREDI	Salade de lentille corail Velouté de champignons Haricot vert vinaigrette	Omelette Macaronis salade	Fromage-lait Compote de pommes-poire chocolat Pêche à l'anglaise

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 »		pain tranché  ou pain blanc individuel au choix chaque jour	vinaigrette faite maison