


MENU

Du 05 juin au vendredi 09 juin 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Bouchée à la reine raviolis new poulet	Chipolata -merguez Haricot vert et carotte salade	Fromage-lait Liégeois café crème vanille-panna cotta
MARDI	Salade nordique Carotte à l ail Concombre à la crème	Sauté de dinde créole poelée de patates douces riz sauvage salade	Yaourt  -lait Tarte aux pommes -quatre quarts beignet
Manger bouger	Avocat taboulé tomate mozarella	Couscous- pate pesto salade	Yaourt à boire-lait pastèque -melon salade de fruits
VENDREDI	Haricot vert vinaigrette Sojanade Salade de maïs	Spaghetti bolognaise salade	Yaourt -lait Fruits-assiette de fruits secs

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