







MENU







Du lundi 06 mars au vendredi 10 mars 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Velouté du jardin Haricots verts mimosa sojanade	Macaroni toscane végétarien  salade	Yaourt lait fruits
MARDI	Carotte corinthienne Pomelos Salade du pêcheur	Poulet tikka Riz  salade	Fromage  Pomme au miel-ananas au sirop Gratin de fruits
JEUDI	Jus de fruits Betterave vinaigrette Avocat pimentade	Chipolata-merguez Duo de haricots salade	Yaourt  -lait Marbré chocolat-flan patissier Gateau aux pommes
VENDREDI	Gnocchi de pomme de terre Sandwich club ravioli	Poisson meunière Gratin de choux fleurs  salade 	Fromage -lait Panna cotta-mousse aux fraises Entremet chocolat

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