




# MENU

Du 09 mai au vendredi 12 mai 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI		<b>ferié</b>	
MARDI	Terrine de légumes Cœur de palmier des îles <b>Salade de lentilles</b>	<b>Sauté de porc aux olives</b> <b>Semoule</b>  salade	Yaourt-lait Fruits Assiette de fruits secs
JEUDI	Assiette de crudités Concombre à la crème pomelos	Roti de dinde-paupiette de dinde Pomme de terre grenaille salade	<b>Œuf au lait-crème brûlée</b> Liegeois chocolat
VENDREDI	Tartine grecque Salade de graines Coquille carasaval	Lasagne de légumes salade	Yaourt  -lait fruits  biscuit

La Gestionnaire,  
Valérie PRAVONG  
SIGNE

Le Principal  
Christophe Michel

<b>En gras : fruits et légumes de saison</b>	 Produits issus de l'Agriculture biologique	<b>couleur orange</b> –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