

# MENU

Du lundi 9 au vendredi 13 octobre 2023

| DATE     | ENTRÉE  | PLAT   | DESSERT  |
|----------|---|--|--|
| LUNDI    | Carottes à l'ail , Salade aux Lardons<br>Betttrave Vinaigrette. | Cordon bleu- Roti de dinde<br>Haricots vert<br>Salade  | Fromage-Lait<br>Semoule au Lait - Fromage blanc Spéculos<br>doigts de Fée.   |
| MARDI    | Kouign patatez Tartine Grecque-<br>Salade de Riz Carletta       | Lasagnes de Légumes<br>Salade  | Yaourts-Lait<br>Fruits   |
| JEUDI    | Salade Feta<br>Pomelos<br>Tomates Vinaigrette                   | Steak Haché - Boulettes de Bœuf<br>Pommes Grenaille<br>Salade  | Fromage-Lait-<br>Banane au chocolat-<br>Poire Chantilly Chocolat<br>Compote Gourmande.   |
| VENDREDI | Rosette<br>Pâté de Foie<br>Œuf Cocktail                         | Brandade de Poisson –Chorizo<br>Salade  | Yaourts- Lait<br>fruits <br>Biscuits  |

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     |