

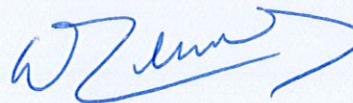
MENU

Du lundi 9 au vendredi 13 septembre 2024

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Salade de chèvre chaud Salade Marco polo Salade de graines	Bœuf bourguignon Carottes vichy  Salade	Yaourt Lait Fruits
MARDI	Concombre à la menthe Melon Pomelos	Rougaille saucisse Riz  Salade	Fromage / lait Crème caramel Yaourt a la grecque Liégeois chocolat
JEUDI	Radis Carottes à ail Salade végétarienne	Galette œuf fromage Salade	Yaourt  Lait Fruits
VENDREDI	Tomate vinaigrette Pastèque Betterave Vinaigrette	Poisson du marché Omelette Boulgour  Salade	Fromage / Lait Compote de pommes Ananas au sirop Pêche Chantilly biscuits

La Secrétaire générale,
Marie Taffou

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 Cœur 	pain tranché ou pain blanc individuel au choix chaque jour	 Appellation d'Origine Protégée