

MENU

Du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023


DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Riz au Thon Salade de Graines Taboulé	Bœuf Bourguignon Carottes Vichy Salade	Yaourt -lait Fruits
MARDI	Pomelos Avocat Vinaigrette Salade toulousaine	Roti où Côte de Porc Ecrasée de Pommes de Terre Poêlée de Champignons Salade	Fromage – lait Glace
JEUDI	Raviois Nems Feuilletés Parmentier	Blanquette de Dinde Riz Basmati Salade	Fromage – Lait Fruits
VENDREDI	Salade Végétarienne Salade bi- colore Carottes au Citron	Galette Œuf Fromage Salade	Yaourt Bio - Lait Compote de Pêches Pommes au four Mirabelle au Sirop

La Gestionnaire,
Valérie PRAVONG
SIGNÉ

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