







MENU

Du lundi 3 janvier au vendredi 6 janvier 2023

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI			
MARDI	Pomelos Cèleri rémoulade Jus d'orange	Chili sin carne Riz  salade	Fromage-lait Compote de pêches-abricot au sirop
JEUDI	Endive à l'emmental Carotte râpée Chou rouge aux pommes	Croziflette salade 	Fromage- lait Flan caramel-entremet vanille Crème dessert chocolat
VENREDI	Velouté de courgettes Pêche au thon Verrine nordique	Omelette-poisson du marché Coquille  salade	Yaourt Fruit  -biscuit

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