

























Menus du 18/09/2023 au 22/09/2023



	Lundi 18/09/2023	Mardi 19/09/2023	Jeudi 21/09/2023	Vendredi 22/09/2023
Entrées 	Tomates Mozarella Pesto	Charcuterie	Sardines à l'Huile	Feuilleté au Comté
	 Salade Composée 	 Pomelos BIO 	 Concombres BIO	 Salade Composée 
Plats et Accompagnements	 Wings de Poulet à la Jamaïcaine	Omelette Fraiche Garnie	Sauté de Veau Champignons 	Beignet de Calamars Persillés Citron et sauce Tartare
	Poisson Tartare 	Brocolis Vapeur	Dos de Colin Crème de Moules 	
	 Pommes Dauphine	 Petits Pois Carottes	 Pâtes au Beurre	 Mix de Légumes
Produits Laitiers	 Yaourt ou Fromage BIO	Yaourt ou Fromage BIO 	Fromage ou Yaourt BIO 	Yaourt ou Fromage BIO 
Desserts	Gâteau Basque	Fruits Frais BIO 	Mousse au Chocolat	Fruits Frais BIO 

Légende:

Fait MAISON 	Porc d'origine Française 	Viande d'origine Française 	Volaille d'origine Française 	Pêche Durable 	BIO Bleu Blanc Cœur  	Appellations Spécifiques  	Légumes- Fruits de SAISON 	Label ROUGE 	Local 
---	--	--	--	---	---	--	---	---	---

Toute l'Equipe vous souhaite un bon appétit !!! Les menus peuvent varier en fonction des difficultés d'approvisionnement.

L'Adjointe Gestionnaire,

Elisa LABORIER



Le Principal,

Thierry GOUCHON