











# Menu du 2 au 6 octobre 2023

## Lundi 2 octobre 2023

Taboulé/   
Salade de pâtes thon, tomate et basilic   
Filet de poisson pané  
Duo de panais et carottes/    
Ratatouille  
Camembert/ Brie  
Poire/ pommes/ banane/ raisin 







## Mardi 3 octobre 2023

Artichaut à la vinaigrette/ Macédoine mayonnaise/  
Velouté aux champignons    
Saucisses chipolatas/ Boudin noir  
Purée maison/ Batavia    
Flan vanille, caramel, chocolat  
Poire/ pommes/ banane/ raisin 



## Jeudi 5 octobre 2023

Croissillon à l'emmental/ Crêpe aux champignons  
Ajapsandli (plat végétarien, aubergine, pomme de terre et tomate)    
Haricots verts/ Gratin de choux fleurs   
Fromages  
Gozinaki (croquant aux noix et miel) 



## Animation Géorgie



## Vendredi 6 octobre 2023

Céleri rémoulade/ Pamplemousse/ Carottes râpées au  
granny Smith   
Sauté de veau au paprika/ Rôti de bœuf en croûte de  
poivre   
Pâtes au beurre  
Fromages  
Eclair au chocolat/ mille feuille/ Paris Brest

La Gestionnaire,  
M.Y. DIOP



Le Principal,  
A. VINCENT