

Menus du 15 au 17 mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Bon Appétit!</i>	<p>Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits</p>	<p>Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits</p>	<p>Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits</p>	<p>Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits</p>
<p>Midi</p> <p>Asperges / Macédoine Tomates mozzarella</p> <p>Sauté de porc caramel Filets de poulet Piperade / Riz Madras</p> <p>Salade verte Yaourts</p> <p>Fruits</p>	<p>Midi</p> <p>Salade Niçoise Salade chicken / Concombre</p> <p>Bœuf à la Provençale Semoule aux légumes Polenta</p> <p>Salade verte Brie</p> <p>Clafoutis aux fruits</p>	<p>Midi</p> <p>Entrées variées</p> <p>Escalope de dinde Petits pois Poêlée forestière</p> <p>Kiri</p> <p>Desserts variés</p>	<p>Midi</p> <p>Férié</p>	<p>Midi</p>
<p>Soir</p> <p>Assiette de charcuterie Surimi</p> <p>Poisson au citron Haricots verts Flan aux carottes</p> <p>Salade verte Fromage</p> <p>Liégeois café / chocolat</p>	<p>Soir</p> <p>Taboulé</p> <p>Lasagnes</p> <p>Salade verte Fromage blanc</p> <p>Banane / Ananas frais</p>	<p>Soir</p>	<p>Soir</p> <p>Férié</p>	<p> AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p> PROTÉINE VÉGÉTALE</p> <p><u>Légende :</u></p> <p>De saison : en bleu Bio : en vert Produits locaux Fait maison : en rouge Protéine d'origine végétale * Aide UE à destination des écoles</p>

LA GESTIONNAIRE

LE CHEF D'ÉTABLISSEMENT

