

DU 25 au 29 Septembre 2023, David et son équipe vous proposent

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Salade bar <b>M</b> Feuilleté au conté	Salade bar <b>M</b> Rosette <b>R M</b>	Salade verte <b>M R</b>	Salade bar <b>M</b> Terrine de légumes	Salade bar <b>M</b> Surimi au citron
PLAT PROTIDIQUE	Jambon chaud <b>M</b> Paupiette de saumon à l'oseille <b>M</b>	Fricassée de poulet <b>M</b> Tripes à la tomate Lieu aux champignons <b>M</b>	Steak haché Poisson	Buritos de légumes <b>M</b> (Riz mais ratatouille)	Gardiane de taureau <b>M</b> Nuggets de volaille Poisson à la crème d'ail <b>M</b>
GARNITURE	Macaroni Choux de Bruxelles <b>M</b>	Pomme de terre en robe des champs <b>M</b> Courgette à la tomate <b>M</b>	Poelée de légumes  Boulgour	Sauce tomate Bolognaise <b>M</b> Poisson	Blé aux légumes <b>M</b> Haricots verts persillés <b>M</b>
PRODUIT LAITIER	Fromage sec Yaourt <b>Bio</b>	Fromage sec Yaourt <b>Bio</b>	Fromage sec Yaourt <b>Bio</b>	Fromage sec Yaourt <b>Bio</b>	Fromage sec Yaourt <b>Bio</b>
DESSERT	Fruit <b>R</b> Dessert lacté	Fruit <b>R</b> Madeleine maison <b>M</b>	Compote de pomme Fruit <b>R</b>	Fruit <b>R</b> Muffins au chocolat <b>M</b>	Fruit <b>R</b> Salade de fruits fraîche

Le Proviseur,

E.TAILLANDIER

L'Infirmière,

Z. GALOUL

La Gestionnaire,

F. LEFEBVRE

