










Menus

	Entrée	Protéine-accompagnement	Produits laitiers	Dessert
Lundi 04	Cœur de Palmier	Ravioli au fromage	Tome Noire 	Compote
Mardi 05	Pâtes au pesto	Poisson Basilic Poêlée de légumes 	Yaourt aux fruits	Quatre Quart
Mercredi 06	Tomate Mozza 	Wings de Poulet  Pommes de Terre 	Fromage à tartiner	Litchis
Jeudi 07	Nem de Légumes	Rougail Saucisse  Riz Basmati 	Comté 	Glace Caramel
Vendredi 08	Férial			

Groupes d'aliments :

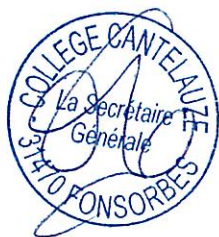
Légumes et fruit
Produits laitiers

Viandes, poissons, œuf

Féculeux, légumes secs

Menu végétarien

La Gestionnaire
Mme GILLE



Légende qualité des produits:



Fait maison



Produits bio



Local



Label Rouge



AOC/AOPA



Bleu blanc coeur



Produit issu de la pêche durable

Le Responsable de Restauration
M. JASIAKIEWIEZ

La Principale
Mme RICHOU-DIZET

