



Semaine du 19/09/22 au 23/09/22

Menu susceptible
d'être modifié en cas de nécessité



Le Principal, Dominique ANDRÉ

La Gestionnaire, Jeanne VERICEL

Le chef de cuisine, Luc DELORME

<p>Lundi</p>	<p>SALADE VERTE / DÉS DE FROMAGE ou CHOU CHINOIS BIO LOCAL : DEPOUTRE AIGUILLETES DE POULET AU CURRY POMMES DE TERRE AU FOUR FROMAGE / YAOURT FRUIT</p>
<p>Mardi</p>	<p>SALADE DE PÂTES MEXICAINE STEAK HACHÉ FACON BOUCHÈRE JULIENNE DE CAROTTES FROMAGE / YAOURT FRUIT</p>
<p>Jeudi</p>	<p><i>Végétarien</i> TERRINE DE LÉGUMES RIZ CANTONNAIS (RIZ DE CAMARGUE BIO) FROMAGE BLANC BIO / FROMAGE FRUIT</p>
<p>Vendredi</p>	<p>CHARCUTERIE POISSON MEUNIÈRE QUINOA FROMAGE / YAOURT TARTE AUX POMMES MAISON</p>