











MENUS DU 20/03/2023 AU 24/03/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade pousses d'épinards et bleu	 Salade maïs riz	Saucisson	 Champignons à la grecque	 Velouté légumes aux croutons
PLAT	 Dinde au curry Blé	 Steak haché Choux de Bruxelles	 Rognons Pommes vapeur	 Crêpinette Haricots verts	 Gratin de pâtes Salade
DESSERT	 Mousse chocolat menthe	 Gâteau du chef	Tomme Poire	Fromage blanc confiture	Brie Banane

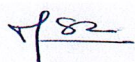
Produits frais de saison (ni surgelés, ni appertisés)-

Production locale.



Fabrication maison à partir de produits bruts.

La Gestionnaire,



S. MARTY

L'infirmière,



V. CHARLET

La Principale,



M.N. LEGRAND