

Menu du 18 au 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis Chipolatas lentilles Yaourt Fruit	Céleri rémoulade Cuisse de poulet Haricots beurre Fromage Fruit	Carottes râpées Pâtes bolognaise Salade Yaourt Fruit	Tomates ou œuf mimosa Filet de poisson Gratin de chou fleur Fromage Eclair	Salade aux 3 fro- mages Tajine de légumes Yaourt Fruit

Chipolatas : Ferme des Petites Boisnes

Yaourt : Gaec de l'Argentor

Carottes : M. Stéphane Rathier

Œufs : Les Cocottes heureuses

Viande de bœuf : La Ferme du Patureau à Charroux

Les menus peuvent être modifiés en fonction des « imprévus »

Produits laitiers, Produits locaux et ou bio, Plats protidiqes, féculents, Légumes ou fruits crus ou légumes verts cuits Fait maison ou local 

Le Principal La Gestionnaire L'équipe de cuisine

F. JADEAU I. AYRAULT