







MENUS DU MIDI

Semaine du : 06 MAI au 10 MAI 2024

	 <i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Entrée</i>	 SALADE DE BETTERAVE/MAIS	CRUDITES			
<i>Plat</i>	 CURRY DE POIS CHICHE	POISSON	FERIE		
<i>Garniture</i>	RIZ	PETIT EPEAUTRE			
<i>Laitage</i>	 FROMAGE	FROMAGE			
<i>Dessert</i>	 COMPOTE	MOUSSE AU CHOCOLAT			



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit végétarien



Produit fait maison avec beaucoup d'amour



Fruits frais



Légumes frais



Viande fraîche



Poisson frais



Menu végétarien

Les repas sont confectionnés sur place, dans le respect d'un plan alimentaire (recommandations du GEMRCN en application de la loi n°2010-874 du 27/07/2010), et **susceptibles d'être modifiés pour des raisons extérieures (retards de livraisons...)**.

Menus élaborés et validés par un diététicien, nommé par le CD 04
Les chefs de cuisine,
M. TRAPOLINO, Mme ROMOLI, et Mme CHALVE

Vérifiés par les adjointes Gestionnaires
Mme MARTIN-PIVA, Mme TIRAN, Mme GUIHENEUF

Validés par le chef d'établissement
M. CORNILLE