

## MENU SELF DU 18/09 AU 22/09/2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Petit Déjeuner</b>		Café-Thé-Lait-Chocolat-Jus de fruit				
		Pain frais-Confiture-Yaourt-Céréales				
<b>Déjeuner</b>	Entrée	<u>Bar à crudités</u>	<u>Bar à crudités</u> ou charcuterie	<u>Bar à crudités</u>	<u>Bar à crudités</u> ou charcuterie	<u>Salade de pâtes</u>
	Plat	Saucisse	Poisson cheddar	<u>Pâtes au fromage</u>	Boulettes	Cordon bleu
		Lentilles	<u>Épinards</u>		Purée	<u>Petit Pois</u>
	Produit laitier	Fromage	Fromage	Yaourt	Yaourt	Fromage
	Dessert	Compote	Pâtisserie ou fruit	Fruit	Fruit au sirop	Fruit
<b>Dîner</b>	Entrée	<u>Salade de pommes de terre</u>	<u>Bar à crudités</u>	<u>Bar à crudités</u>	<u>Bar à crudités</u>	
	Plat	Côte de porc	<u>Sauté de dinde Mexicaine</u>	Pilons de poulet	Paupiette	
		<u>Carottes</u>	<u>Riz</u>	Semoule	<u>Salsifis</u>	
	Produit laitier	Yaourt	Yaourt	Fromage	Fromage	
	Dessert	Fruit	Fruit	Compote	Crème dessert ou Fruit	

- Agriculture biologique (AB)
- Produit local
- Menu protéine végétale

Produits de qualité (Label rouge, IGP, AOP/AOC, Pêche durable...)  
Fait maison

\*Destinataires Gestionnaire (1), CFPPA (1), Elèves (1), Administration (1), Cuisine (3), Infirmerie (1)