
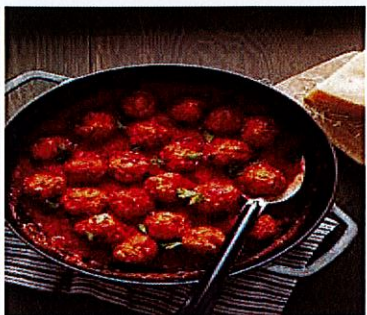






Carte du menu

du Lundi 10 février au vendredi 14 février 2020



<p>Lundi</p> 	<p style="text-align: center;">Crudités Omelette gruyère / tomates veggie Pommes de terre / chou Fromages Fruit</p>
<p>mardi</p> 	<p style="text-align: center;">Croque-monsieur Boulettes / escalopes Courge muscade / purée de maïs Laitage Fruits au sirop biscuit</p>
<p>Jeudi</p> 	<p style="text-align: center;">Crudités Palette provençale / paupiettes de dinde Champignons / poivrons / riz Fromage Crêpe /gaufre / pudding</p>
<p>vendredi</p> 	<p style="text-align: center;">Crudités / saumon fumé Calamar / poisson crumble Fenouil braisée / chou-fleur Laitage Animation autour des agrumes</p>

Le menu peut être modifié en cas de nécessité

La Gestionnaire,


C. BRUDEY

Le Principal


A. MONCOMBLE