









Menu du 6 mai au 10 mai 2024

Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Mercredi 8 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
<p>Betteraves crues râpées</p> <p>Sot l'y laisse de dinde</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Pomme de terre  </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de chou blanc et comté</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Chèvre</p> <p>Compote de pomme </p>	<p>PONT</p>	<p>DE</p>	<p>L'ASCENSION</p>
<p>Pain  </p>	<p>Pain  </p>			
<p>Goûter Lait / céréales</p>	<p>Goûter Yaourt / biscuits</p>			



Bonjour ! Les pommes de terre proviennent de la Ferme Bule située à Anneville Ambourville .

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

 Fruits et crudités

 Viandes, poissons, œufs

 Légumes verts, fruits cuits

 Entrée / plat protidique

 Féculents et céréaliers

 Produits laitiers



Origine Normandie



Pêche durable



Sans porc



Agriculture biologique



Label rouge



AOC



Végétarien



Malaunay