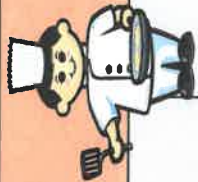










**SEMAINE 21**

LP HENRI BRULLE

Menu du 22/05/2023 au 26/05/2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté du pêcheur 	Crudités 	Salade de betterave bio 	charcuterie 	salade de pois chiche bio 
Paupiette de veau champignons 	Cheese burger Ou Fish burger 	Omelette bio 	Poisson 	Boulette de bœuf à la tomate 
Petits pois Fromage bio AOP Mousse chocolat noir & Fruits bio	Potatoes Fromage bio AOP Laitage & Fruits bio	Haricot vert persillé Fromage bio AOP Laitage & Fruits bio	Duo de courgette gratiné Tarte normande // tarte au chocolat & Fruits bio	Fusilli bio Fromage AOP Laitage & Fruits bio

Les menus sont établis par le Chef de cuisine, ils peuvent faire l'objet de modification. Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées. Il est proposé tous les jours sauf le mercredi un deuxième plat comprenant un poisson sauf si le poisson est déjà proposé en plat principal.

					
Fait maison	Agriculture biologique	Pêche durable	Label rouge	Végétarien	Appellation origine protégée

