

Du 09 au 13 Septembre 2024

Le menu est consultable sur le site du LGT Frantz FANON

Jours	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner	ALLERGENE
Lundi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Fruit frais Couscous royal Glaces	Crudités Purée St germain Morue Marinée Beignets	
Mardi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Friand fromage Printanière de légumes Ragout de bœuf Coupelle de fruits	Salade mixte Tarte salée Poire au sirop	Lait Sulfites Moutarde Gluten
Mercredi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Laitue Lasagnes au poisson Fruit frais	Crudités Raviolis gratinés Fruit au sirop	Lait Sulfites Moutarde Gluten
Jeudi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Œufs mayo sur lit de laitue Colombo de porc Riz Ananas	Crudités Gratin de banane jaune Poulet au four Fruit frais/fromage	Lait/œufs Sulfites Moutarde Gluten
Vendredi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Salade de concombre Poisson au four Légumes pays/légumes verts Floup au sirop		Sulfites Moutarde Gluten

La Provisseure

Le Gestionnaire

Odile PIERRE-CHARLES

Claude ARICAT

** Sous réserves de modifications.*

