



SEMAINE Du 16 au 20 Décembre 2024

| LUNDI | MARDI  | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|--|----------|-------|----------|
|       |  <p><b>REPAS DE NOEL</b></p> <p>Filet de colin aux épices</p>  <p>Pommes Noisettes</p>  <p>Clémentine</p> <p>Pâtisserie de Noel</p> <p>Et Chocolat</p>  |          |       |          |

**Légende des menus :**

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières
-  Provenance locale
-  Spécialité du chef
-  Viande bovine d'origine française
-  AOC (Appellation d'origine contrôlée)
-  Issu de la pêche durable
-  Race à viande

**Plan alimentaire :**

- > Fruits et légumes
- > Plat protidique
- > Féculents
- > Pâtisserie

**GOUTERS**

|                                   |   |   |                      |  |
|-----------------------------------|---|---|----------------------|--|
| Fourandise Chocolat, Pommes, Lait | P'tit Louis, Fourandise citron, Compote de Pommes | Yaourt Nature sucré, Marbré, Banane Bio | Frosties, Kiwi, Lait | Fromage Blanc Sucré, Pain de Mie et Chocolat, Compote pommes-fraises |
|-----------------------------------|---|---|----------------------|--|

\* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables. Tous nos gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

\*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration