



SEMAINE Du 16 au 20 Décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Curry de Pois Chiches au lait de Coco Semoule Saint nectaire  Fruits de saison 	 Repas de Noel Emincé de Poulet au Pain d'Epices  Pommes Noisettes  Pâtisserie de Noël Et Chocolat	 Salade de Pommes de terres  Nuggets de blé Gratin de courgette Compote de Pommes Bio	 Salade verte à la Mimolette  Lasagne Chèvre Epinards  Liégeois au Chocolat	Céleri Rémoulade  Pavé de Merlu à la Tomate  Riz aux Petits Légumes Yaourt Aromatisé
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

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

* 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