

MENU

Du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Velouté de courgettes Betteraves œuf Cœurs d'artichauts farcis	Jambon grillé/Filet mignon Ecrasé de pommes de terre/ Potimarron rôti Salade	Fromage Lait Fruits
MARDI	Salade au surimi Chou à l'emmental Endives aux pommes	Blanquette de veau Riz  Salade	Yaourt Lait Compote gourmande/Abricots sirop/ Pomme au four
JEUDI	Salade végétarienne Pomelos Carottes râpées	Galette œuf-fromage Salade	Yaourt Lait Mousse chocolat/Œuf au lait/ Liégeois vanille
VENDREDI	Salade de graines Crumble de patates douces Cake au jambon	Poisson meunière Gratin de légumes Salade	Fromage Lait Fruits Biscuits

La Secrétaire générale,
Marie Taffou

La Principale adjointe
Karine Litou



En gras : fruits et légumes de saison	Produits issus de l'Agriculture biologique 	couleur orange –production maison	 poissons issus de la pêche durable
 toutes les viandes ont le label « Viandes de France »	 label Bleu Blanc Cœur	pain tranché ou pain blanc individuel au choix chaque jour	 Appellation d'origine contrôlée