













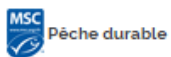
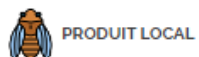
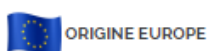




Semaine du lundi 2 au vendredi 6 décembre 2024



	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
ENTRÉE	 Carottes râpées  & raisins secs	Rosette de Lyon & cornichons	Betteraves 	Jeunes pousses  & cerneaux de noix	Feuilleté volaille et pomme sauce foie gras & mâche
PLAT		Poisson aux amandes 	Lasagne bolognaise	Cuisse de poulet  	Chapon  sauce pain d'épices
GARNITURE		Gnocchi 	Salade laitue	Brocolis 	Fondant champignons & patates douces Purée pomme de terre vitelotte
FROMAGE	Mini pavé d'affinois	Petit Livarot 	Comté 	Camembert  	Saint Nectaire 
DESSERT	Clémentine 	Brioche fleur d'oranger  	Fraisier	Kiwi 	Nougat glacé


















SP : Sans porc

 Imprimer



Semaine du lundi 9 au vendredi 13 décembre 2024



	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
ENTRÉE	Caillette	Salade laitue & croûtons	Salade de lentilles 	 Soupe de légumes 	Salade carnaval
PLAT	Saucisette jeune bovin  & ketchup 	Filet de hoki 	Cappelletti végétarien  sauce parmesane	Nems de poulet	Poisson grillé au basilic
GARNITURE	Gnocchi sarde 	Légumes & sauce aïoli	Salade iceberg	Riz cantonnais 	Poêlée rustique
FROMAGE	Port Salut	Bleu à la coupe	Époisses 	Tomme noire des Pyrénées 	Carré de Ligueil
DESSERT	 Purée de fruits 	Éclair chocolat	Banane 	Kiwi 	Tarte normande aux pommes



Bio



PRODUIT LOCAL



Pêche durable



AOP



IGP



HVE / CE2







SP : Sans porc

 Imprimer



Semaine du lundi 16 au mardi 17 décembre 2024



	Lundi 16	Mardi 17
ENTRÉE	 Chou blanc au curry	Délice des rennes
PLAT	Falafels sauce fraîcheur	Fondant poulet  farci cèpes et jus corsé
GARNITURE	Pâtes 	Pommes grenailles
FROMAGE	Pont l'Évêque 	Cantal jeune 
DESSERT	Mélange de fruits du verger	Clémentine 



Bio



ORIGINE EUROPE



PRODUIT LOCAL



AOP



HVE / CE2

SP : Sans porc

 Imprimer