

Menus du 9 au 13 décembre 2024







Lundi 9 décembre


Mardi 10 décembre


Jeudi 12 décembre

Vendredi 13 décembre

 **Salade de lentilles**
Cordon bleu
Carottes vichy
Fromage
Madeleine au chocolat


 **Mousse de canard**
Encornet à l'armoricaine
Riz 
Yaourt 

 **Soupe de légumes**
Tortellini ricotta épinards
Fromage
Fruit


 **Haricots verts en salade**
Rôti de veau
Palet de mozzarella fondu
Flamby

 Menu végétarien

 Produit bio

 Label rouge

 A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée

 I.G.P. : Indication Géographique Protégée

 Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).






Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 16 au 20 décembre 2024



Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
<p>Betteraves</p> <p>Croziflette </p> <p>Ananas</p>	<p>Repas de Noël</p>	<p> Salade mexicaine</p> <p> Risotto au potimarron</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché</p> <p>Frites fraîches</p> <p>Fruit</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 6 au 10 janvier 2025



Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
<p>Haricots verts en salade</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Semoule </p> <p>Pasteis de Nata</p>	<p>Pois chiches</p> <p>Poisson pané </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt</p>	<p>Salade verte dés de gruyère</p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Rosette</p> <p>Ragoût de pommes de terre à l'agneau</p> <p>Fromage blanc</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.