

Menu de la semaine

DU 15 AU 19 DÉCEMBRE

Lundi

Carottes râpées
et maïs 

 Rosbeef 

Haricots plats 

Petit suisse

Boudoir



Mardi



Menu alternatif

Velouté de
lentilles corail 

Risotto d'orge 

 Camembert 

 Kiwi 

Mercredi

Feuille de
chêne 

Blanquette de
veau 

Carottes
sautées 

Riz au lait

Jeudi



REPAS DE NOËL

Toast de
saumon fumé

Sauté de chapon
aux morilles 

Pomme de terre
grenailles

Haricots verts 

Trésor chocolat

 Clémentine 

Vendredi

Salade de
pâtes d'hiver

Filet de merlu
B&C 

Poêlée de
légumes

 Banane 

 AGRICULTURE BIOLOGIQUE

 VIANDE ORIGINE FRANÇAISE

 PRODUIT LOCAL

 APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

 FILIÈRE BLEU BLANC COEUR

 LABEL ROUGE

 PÊCHE DURABLE

 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

 AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES