



Menu du mois de Décembre 2019



R-M

LuNDi

MARDI

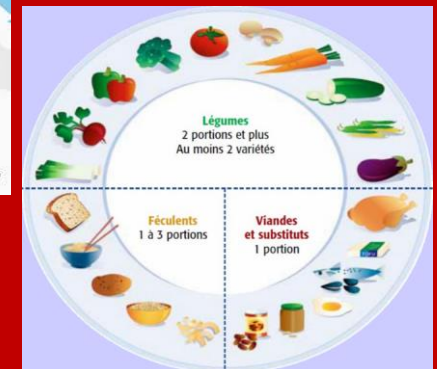
MERCRedi

ieuDI

vendreDI

02/12/2019 PIZZA POULET RATATOUILLE SEMOULE POIRE	03/12/2019 CAROTTE RAPPÉE/DES DE FROMAGE STEACK HACHÉ FRITE COMPOTE	04/12/2019 SALADE DE TOMATE BRANDADE DE MORUE BEIGNET FRAMBOISE	05/12/2019 SAMOUSSA ÉMINCÉ DE DINDE POELLÉ LENTILLE/COUAC YAOURT	06/12/2019 SALADE COMPOSEE/DÉS EMMENTAL POULET FUMÉ/CALOU ÉPINARD RIZ COMPOTE
09/12/2019 SALADE DE CONCOMBRE BAMI DE POULET CRÈME DESSERT	10/12/2019 SALADE DE TOMATE/DÉS FROMAGE BOULETTE DE POISSON SAUCE SOJA RIZ/CHOUX CHINOIS ECLAIR AU CHOCOLAT	11/12/2019 TARTE AU THON BLANC DE POULET CAROTTE À LA CREME FRUIT FRAIS	12/12/2019 POTAGE DE LÉGUME/EMMENTAL MORUE RIZ CITROUILLE YAOURT	13/12/2019 GOUDA SAUTE DE PORC AU PRUNEAUX PUREE DE POMME DE TERRE RIZ AU LAIT
16/12/2019 SALADE VERTE/EMMENTAL POULET ROTI POMME DE TERRE/CAROTTE BANANE	17/12/2019 SALADE DE CONCOMBRE LASAGNE SAUMON YAOURT	18/12/2019 NEMS PÂTE À LA CARBONARA POMME	19/12/2019 JAMBON DE NOEL/SALADE SAUTÉ DE PORC RIZ BÛCHE DE NOEL LOCAL	20/12/2019 SALADE DE CAROTTE PAIN DE POISSON HARICOT VERT SAUTÉ BEIGNET CHOCOLAT
23/12/2019	24/12/2019	25/12/2019	26/12/2019	27/12/2019

VACANCE DE NOËL DU 21 DECEMBRE 2019 AU 05 JANVIER 2020



- Fruits et légumes
- Viande, œuf, poisson
- Féculents
- Produit laitier
- Produit sucré



Produit local

Produit issu de l'agriculture biologique

Nouveauté

Informations allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, Sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

Menu pouvant subir des modifications selon approvisionnement