




































Primaire - Menu du 1 décembre au 5 décembre

Déjeuner

	LUNDI 01/12	MARDI 02/12	JEUDI 04/12	VENDREDI 05/12
Entrée	Potage de legumes bio natura  	Salade de pdt et tomates 	Carottes rapees a la vgte 	Rillettes maquereaux 
Plat	Saute de boeuf aux carottes  	Omelette aux fines herbes bio  	Haut de cuisse poulet grille bio  	Merlu et sa sauce citron maison  
Garniture	Puree de pommes de terre bio  	Haricots verts persilles  	Poelee rustique 	Epinards branches a la creme agriconfiance  
Fromage	Emmental bio  	Camembert bio  	Maroilles aop  	Fromage du jour 
Dessert	Fruit de saison 	Fruit de saison bio  	Flan patissier aux pommes   	Semoule au lait bio  

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Origine



Appellation d'origine protégée



VEGETAUX CUITS



FÉCULENTS



VEGETAUX CRUS



PROTIDES



PRODUITS LAITIERS



SUCRE

