



Maternelle - Menu du 15 décembre au 19 décembre

Déjeuner

	LUNDI 15/12	MARDI 16/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12
Entrée	Salade à l'emmental bio  	Carotte rapée vinaigrette bio  	Pizza au jambon et aux champ. 	Mousse de canard 
Plat	Aiguillettes de blé panées tomate chevre  	Emince de veau façon blanquette 	Poisson du jour aux amandes  	Roti de boeuf sauce forestiere  
Garniture	Macaroni au beurre bio  	Riz creole bio  	Fondue de poireaux 	Duo haricot verts sauce a la noisette pdt duchesse  
Fromage	Fromage de chevre 	Fromage du jour 	Comte origine aop  	Babybel bio  
Dessert	Poires bio au sirop léger  	Creme brulee bio  	Fruit de saison 	Sapin vanille  

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Appellation d'origine protégée



VEGETAUX CRUS



FÉCULENTS



PROTIDES



CORPS GRAS



VEGETAUX CUIITS




PRODUITS LAITIERS



Primaire - Menu du 15 décembre au 19 décembre

Déjeuner

	LUNDI 15/12	MARDI 16/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12
Entrée	Salade à l'emmental bio  	Carotte rapée vinaigrette bio  	Pizza au jambon et aux champ. 	Mousse de canard 
Plat	Aiguillettes de blé panées tomate chevre  	Emincé de veau façon blanquette 	Poisson du jour aux amandes  	Roti de boeuf scc forestiere  
Garniture	Macaroni au beurre bio  	Riz creole bio  	Fondue de poireaux 	Duo h. verts sauce a la noisette pdt duchesse  
Fromage	Fromage de chevre 	Fromage du jour 	Comte origine aop  	Babybel bio  
Dessert	Poires bio au sirop léger  	Crème brûlée bio  	Fruit de saison 	Sapin vanille  

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Appellation d'origine protégée



VEGETAUX CRUS



FÉCULENTS



PROTIDES



VEGETAUX CUIITS



PRODUITS LAITIERS



CORPS GRAS



Adulte / Adolescent - Menu du 15 décembre au 19 décembre

Déjeuner

	LUNDI 15/12	MARDI 16/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12
Entrée	Salade à l'emmental bio  	Carotte rapée vinaigrette bio  	Pizza au jambon et aux champ. 	Mousse de canard 
Plat	Aiguillettes de blé panées tomate chevre  	Emince de veau façon blanquette 	Poisson du jour aux amandes  	Roti de boeuf sce forestiere  
Garniture	Macaroni au beurre bio  	Riz creole bio  	Fondue de poireaux 	Duo h. verts sauce a la noisette pdt duchesse  
Fromage	Fromage de chevre 	Fromage du jour 	Comte origine aop  	Babybel bio  
Dessert	Poires bio au sirop léger  	Creme brulee bio  	Fruit de saison 	Sapin vanille  

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Appellation d'origine protégée



VEGETAUX CRUS



FÉCULENTS



PROTIDES



VEGETAUX CUITS



CORPS GRAS



PRODUITS LAITIERS

