

MENUS



Du lundi 2 au vendredi 6 décembre 2024

LUNDI	<u>Salade composée</u> Calamar <u>Ratatouille</u> <u>Bleu d'Auvergne</u> Poire	Asperges <u>Pâte à la carbonara</u> Yaourt <u>Pain perdu / coulis fruits rouges</u>
	<u>Tomate en salade</u> <u>Truffade</u> Salade Yaourt nature Flan	Feuilleté au fromage Cuisse de poule confite Chou fleur Yaourt aromatisé Banane
MERCREDI	Taboulé Dos de merlu <u>Écrasé de légumes</u> <u>Cantal</u> Clémentine	Macédoine de légumes <u>Lasagne</u> Salade Compote de pêche
	<u>Carottes râpées</u> <u>Blanquette</u> <u>Riz pilaf</u> Petit suisse Forêt noire	Velouté de <u>potiron</u> <u>Quiche poireau et lardon</u> Yaourt Corbeille de fruits
 VENDREDI	<u>Œuf mimosa</u> <u>Sauté de porc</u> Haricots verts Camembert Pomme	

Produits fabriqués maison à partir de produits bruts

Produits frais de saison

Production locale



Label Bio

La Gestionnaire

Le Cuisinier

La principale adjointe

Véronique GRANIER

Mathias BERGOIN

Emilie MOTTET

Sous réserve de modifications liées aux contraintes de service et d'approvisionnement.