



Du 4 au 8 décembre 2023



Lundi 04/12	Mardi 05/12	Jeudi 07/12	Vendredi 08/12
CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES	CREPE AU FROMAGE	SALADE DE CHOUX ROUGE ET BLANC
ROTI DE PORC	OMELETTE AU FROMAGE BIO	HAUT DE CUISSE POULET GRILLE BIO	MERLU ET SA SAUCE CITRON MAISON
PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLES	POEELE RUSTIQUE	EPINARDS A LA CREME
YAOURT NATURE BIO ET SUCRE		BABYBEL BIO	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU AUX POMMES	RIZ AU LAIT MAISON

Des modifications peuvent être apportées en dernière minute, en fonction des approvisionnements.

Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais, locaux et achats raisonnés.