

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------------|--|--|--|--|
| Des 2 et 3 | | | Cuisine des 5 continents Repas Mystère élaboré par la classe cp/ce1 | Avocat vinaigrette Gratin dauphinois Œuf Fromage - kiwi |
| Du 6 au 10 On mange quoi ? | Carottes râpées/dés de pommes Herbes Frites Yaourt | Crème de légumes Gratin de pâtes et blé aux champignons/fromage de chèvre Petit suisse - kaki | Radis/beurre Choucroute de la mer au beurre blanc Fromage - semoule vanille | Pardine à l'huile/citron Rôti de bœuf Haricots d'Espagne Fromage - banane |
| Du 13 au 17 bon appétit! | Crème de potimarron au fromage Pâté de pintade à la moutarde Lentilles Fromage - raisin | Betterave crue vinaigrette Radis Parmentier Fromage - tarte aux abricots | Rencontre de l'Océan sur canapé Fondant de la basse cour ses campagnes et légumes d'antan Magie de Noël | Menu établi en fonction des stocks |
| Du 20 au 24 | VACANCES SCOLAIRES | VACANCES SCOLAIRES | VACANCES SCOLAIRES | VACANCES SCOLAIRES |
| Du 27 au 31 MENU DE LA SEMAINE | VACANCES SCOLAIRES | VACANCES SCOLAIRES | VACANCES SCOLAIRES | VACANCES SCOLAIRES |

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier les menus.

Tous nos repas sont préparés sur site par notre équipe de cuisinières dans le respect strict des normes d'hygiène HACCP.

Les menus sont vus par une diététicienne et sont conformes aux recommandations ministérielles en vigueur (PNA : Plan National de l'Alimentation)



Viande Bovine Française

Menu végétarien

Aliment bio

Tous les plats sont faits maison sauf ceux signalés par un astérisque