

	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 - kahi	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