

Du lundi 18 au Vendredi 22 Décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade chou blanc/chou rouge BIO vinaigrette framboise</p> <p>Céleri mayonnaise</p>	<p>Salade de spirale parisienne BIO</p> <p>Feuilleté au fromage</p>		<p>Potage vert prés</p>	<p>REPAS DE FETE</p> <p>Mousse de canard</p> <p>Rillettes de saumon</p>
<p>Dahl de lentilles corail BIO</p>	<p>Cuisse de poulet au jus</p>		<p>Colin gratiné au fromage</p>	<p>Rôti de dinde farci aux champignons</p>
	<p>Chou fleur béchamel</p>		<p>Gratin de boulgour/courgettes cheesy BIO</p>	<p>Crozets</p>
<p>Tomme grise</p> <p>Emmental</p>	<p>Yaourt Nature BIO</p> <p>Fromage blanc nature BIO</p>		<p>Brebis crème</p> <p>Carré frais BIO</p>	<p>Yaourt de savoie</p> <p>Yaourt nature</p>
<p>Cocktail de fruit au sirop</p> <p>Compote de fruit</p>	<p>Fruit de saison BIO (2choix)</p>		<p>Fruit de saison (2choix)</p>	<p>Sapin de Noël et sa clémentine</p>

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables