































MENU

Du lundi 05 décembre au vendredi 09 décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE 	Meli-mélo de légumes 	Friand au fromage	Carottes râpées  	Riz au thon 	Potage   
PLAT 	Brandade de poisson 	Jambon sauce crème 	Paupiette de veau 	Rôti de dinde sauce champignon 	Nugget's végétales
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte  	Purée de carottes  	Pâtes 	Courgettes à l'ail  	Blé à la tomate  
FROMAGE 	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT 	Purée de fruit  	Fruit 	Yaourt aromatisé	Fruit 	Far breton

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

