

LUNDI 09/12

Endives au gruyere

Carottes rapees

Boulettes d'agneau

Poêlée tajine

Saint nectaire

Clementine

MARDI 10/12
MENU VEGETARIEN

Soupe à oignon

Ravioles farcies

Risotto

Saint paulin

Mini- chou popcorn

Tartelette stick chantilly

JEUDI 12/12

Oeufs mayonnaise

Salade de pâtes

Boeuf au paprika

Chou fleur persille

Camembert

Pomme au four

Fruits aux sirop

VENDREDI 13/12

Salade de gesier

Salade de chèvre chaud

Boudin blanc local

écrasé de pommes de terre locales

Fromage local

Crème dessert locale

Menu conseillé **Bio**
Local **Végétarien**
Fait Maison
Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

Plats

09/12/2024

Endives au gruyere**Lait, Moutarde****Poêlée tajine****Fruits à coques, Moutarde, Sésame, Lupin, Arachide****Saint nectaire****Lait**

10/12/2024

Ravioles farcies**Céréales avec gluten, Oeufs, Lait****Risotto****Céréales avec gluten, Lait****Saint paulin****Lait****Mini- chou popcorn****Céréales avec gluten, Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Sésame, Anhydrides sulfureux, Lupin, Arachide****Tartelette stick chantilly****Céréales avec gluten, Oeufs, Lait, Fruits à coques, Céleri, Sésame, Arachide**

12/12/2024

Salade de pâtes**Oeufs, Moutarde****Chou fleur persille****Lait****Pomme au four****Lait**

13/12/2024

Salade de chèvre chaud**Lait****Boudin blanc local****Oeufs, Lait****écrasé de pommes de terre locales****Lait****Crème dessert locale****Lait**