




SEMAINE 50

TYPE

PLAT

Lundi 7 Décembre 2020


DEJEUNER

Salade à la catalane
 Blanquette de veau à l'ancienne 
 Blanquette de poisson (s/v)
 Potatoes
 Yaourt aromatisé
 Orange* **BIO** **BIO**
 Flûte **BIO** **BIO**



Mardi 8 Décembre 2020

DEJEUNER

Tarte à la tomate 
 Rôti de porc à la dijonnaise
 Poisson au court bouillon (s/v)
 Etuvée de légumes
 Saint Nectaire
 Ile flottante **BIO**
 Flûte **BIO**



Mercredi 9 Décembre 2020

DEJEUNER

Carottes râpées locales
 Cuisse de poulet grillée label rouge 
 Filet de lieu à la sauce citronnée (s/v)
 Cellentani à la mozzarella
 Pomme AOP 
 Flûte **BIO**





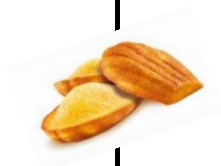
GOUTER

Candy'up à la vanille
 Bâton de chocolat
 Flûte **BIO**

Jeudi 10 Décembre 2020


DEJEUNER

Haricots verts à la mimolette 
 Filet de saumon persillé au basilic 
 Semoule au beurre
 Compote pomme fraise
 Madeleine **BIO**
 Flûte **BIO**



Vendredi 11 Décembre 2020

DEJEUNER

Salade de tomates et de pois chiches 
 Nuggets de blé
 Purée de courgettes
 Fromage blanc nature* **BIO**
 Flûte **BIO** **BIO**



*Aide UE à destination des écoles**

(s/v)Substitut sans viandes
 Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.
 Des modifications peuvent être effectuées.

