


































Menus du 16 au 22 décembre 2024

	Lundi 16 déc.	Mardi 17 déc.	Mercredi 18 déc.	Jeudi 19 déc.	Vendredi 20 déc.
Midi	CREPE AU FROMAGE	CRUDITES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	FOIE GRAS	POTAGE MAISON
	~.~	FRUIT/LEGUME 	MAISON 	CONFIT DE FIGUE	 
	GRATIN DE PATE / POIS  	~.~	~.~	SAUMON GRAVLAX	~.~
	~.~	Effiloché de boeuf	TOMATES	~.~	BOULETTES DE VOLAILLE
	AUX OEUFS	miel 	FARCIES maison 	VERRINE AVOCAT / CREVETTE 	~.~
	~.~	~.~	~.~	~.~	CURRY DE LENTILLE ET BOULGOUR  
	CANTAL	CHOUX FLEUR	RIZ PILAF AUX HARICOTS ROUGE	FILET DE BOEUF SAUCE	~.~
	~.~	ROTI  	 	FORESTIERE 	FROMAGE BLANC COULIS
	FRUITS 	YAOURT	~.~	SAUTE DE SANGLIER AU ABRICOT 	~.~
		~.~	EDAM	~.~	FRUITS 
		COMPOTE Maison  	~.~	GRATIN DAUPHINOIS ET PETITS LEGUMES	
			FRUITS 	FROMAGES	
				~.~	
				DESSERT AU CHOIX	

 Issu de l'Agriculture Biologique Fait maison - Recette du chef Assemblé sur place Produits locaux aide de l'UE à destination des collèges Anhydride sulfureux et sulfites Arachides Céleri Céréales contenant du gluten Crustacés Fruits à coques Graines de sésame Lait Lupin Mollusques Moutarde Oeufs Poissons Soja