















**Semaine du 02 au 06 Décembre 2024**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Pâté de campagne	Velouté de potimarron 	Champignons vinaigrette 	Salade de pâtes 	Carottes râpées 
Bourguignon joue de bœuf 	Jambon braisé 	Paupiette de dinde	Poisson du jour 	Parmentier de légumes 
Riz 	Mojettes bio 	Haricots verts 	Gratin de brocolis bio 	
Cantal	Bûchette de chèvre		Gouda	Petits Suisses
Fruit cru	Fruit cru	Semoule au lait bio	Fruit cru	Compote de pomme

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labellisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.