

MENU semaine 49 : du 2 au 6 Décembre 2024

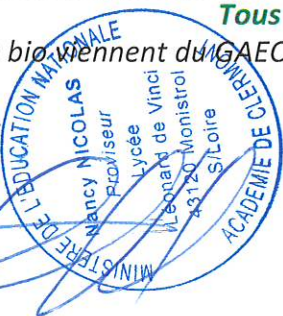
Tous nos plats sont confectionnés avec du beurre bio et de l'huile d'olive bio

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
PETIT DEJ'	café / cacao / thé , Pain / Céréales, Confiture/ beurre / miel, <i>Yaourts et jus de fruits BIO</i>				
DÉJEUNER	MANCHON HOT DOG FROMAGE ou CHÈVRE CHOUX FLEURS CHOUX ROMANESCO NAVETS RÔTIS ESCALOPE VIENNOISE FILET de SAUMON NEMS VEGGIE FLAN	SALADE BAR PURÉE MAISON POMMES au FOUR GODIVEAUX "ø" BOUDIN "ø" POISSON BORDELAISE PALET VEGGIE YAOURTS BIO* YAOURTS FERMIER "ø"	SALADE BAR SEMOULE BIO* STEAK "ø" FISH N CHIPS VEGGIE MAISON DESSERT MAISON	SALADE BAR RATATOUILLE* ÉPINARD* CHOUX BRAISÉ POISSON CHEDDAR PERLE de BLÉ VEGGIE DESSERT MAISON	SALADE BAR RIZ BIO* SAUTÉ de PORC au CIDRE "ø" POISSON BLANC TACOS VEGGIE COMPOTE BIO* FROMAGE ©
DINER	PATE CROUTE MACHE NEM POULET RIZ CANTONNAIS OU PILAF SALADE de FRUITS ET BISCUIT	SALADE BAR HARICOTS VERTS A L AIL BOUCHEE A LA REINE ILES FLOTTANTES	SALADE BAR FONDUE DE POIREAUX CHAMPIGNONS PERSILLES PILON POULET GRILLE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE BAR TARTIFLETTE SAVOYARDE COURGETTES PROVENCALES BARRE GLACEE BISCUIT	BON WEEK END

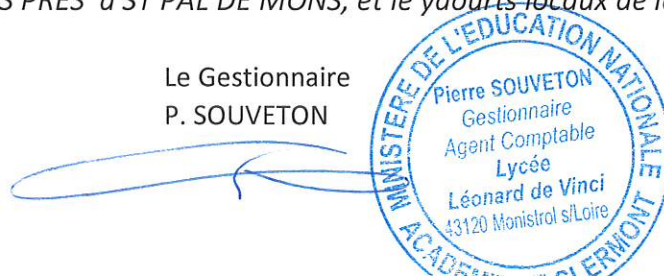
Tous les jours nous proposons un choix de fruits frais, fromage, et du pain

Les yaourts bio viennent du GAEC LA FLEUR DES PRES à ST PAL DE MONS, et le yaourts locaux de la ferme CHAPUIS à BAS EN BASSET

Le proviseur
N. NICOLAS



Le Gestionnaire
P. SOUVETON



Local "ø"

Produits BIO *

Produits certifiés ©