

resteront disponibles sur Foodi et sur le site internet de la ville »

dessins à colorier











Menus des restaurants scolaires

NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2024

LUNDi 04/11/2024	SEMAINE DU 04 MARDI 05/11/2024	NOVEMBRE AU OB I MERCREDI 06/11/2024		VENDREDI 08/11/2024	LUN	Di 02/12/2024	SEMAINE DU 02 MARDI 03/12/2024	DÉCEMBRE AU OG I MERCREDI 04/12/2024	DÉCEMBRE 2024 JEUDI 05/12/2024	VENDREDI 06/12/20
Quiche Lorraine Tarte au thon	Chou blanc + dés de mimolette Salade verte + dés de mimolette	Endives sauce fromage ail et fines herbes	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Soupe de potiron Haricots en salade	Filet de hoki sauce verte (Basilic, coriandre, persil)	Radis Ch	sauce cantadou nou rouge Bio uce cantadou	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Soupe de poireaux pommes de terre Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Steak haché de boeuf sauce safranée	Salade Waldorf et emme Endives et Saint Necta vinaigrette
Salade verte	Brandade 🔝	Sauté de bœuf 🏙 aux oignons	Pennes Bio	Blé Bio 🥏		uté de bœuf à l'échalote 🏻 🍪	Gratin de pommes de	Émincé de poulet LR sauce tomate	Printanière de légumes	Filet de hoki sauce beurre blan
Yaourt nature sucré Bio Yaourt aromatisé Bio	de poisson (purée Bio)	Carottes braisées Bio Lentilles	aux légumes	Brie Munster 🏀		aricots verts aux oignons	terre au fromage + salade verte	Riz Bio à la tomate	Brie Carré de l'Est	Mélange de légumes Bio Coquillettes
Poire au sirop chocolat Poire au sirop	Compote au choix	Éclair au chocolat	Petits suisses nature Bio X2 + sucre Petits suisses fruité Bio X2	Fruit de saison Bio 🥏 au choix	Beign	et fourré choco noisette	Fruit de saison au choix	Yaourt Bio nature + sucre	Fruit de saison Bio au choix	Crème dessert vani Crème dessert au chocolat
Pain et Samos Gélifié chocolat Jus de pomme	Marbré chocolat Lait Fruit de saison	GOUTER Chausson aux pommes Petits suisses et sucre Fruit de saison	Viennoise Confiture de fraise et Lait Compote de pomme	Madeleines Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Gé	nin et Samos lifié chocolat s de pomme	Marbré chocolat Lait Fruit de saison	GOUTER Chausson aux pommes Petit-suisse et sucre Fruit de saison	Viennoise Confiture de fraise et Lait Compote de pomme	Mœlleux fourré Yaourt nature + suc Fruit de saison
		NOVEMBRE AU 15 N	OVEMBRE 2024	VENDDED:			SEMAINE DU 09	DÉCEMBRE AU 13 D	DÉCEMBRE 2024	VENDED:
LUNDi 11/11/2024	MARDi 12/11/2024 Soupe de carottes	MERCREDI 13/11/2024	JEUDI 14/11/2024 MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN	VENDREDI 15/11/2024 Iceberg et Cantal		Di 09/12/2024 O-LACTO-VÉGÉTARIEN	MARDi 10/12/2024 Potage Dubarry et râpé	MERCREDI 11/12/2024	JEUDI 12/12/2024	VENDREDI 13/12/20 Carottes râpées
FÉRIÉ	croûtons et râpé Betteraves vinaigrette sauce fromage	Tajine de veau 🛍 aux épices douces	Croc tomate	Chou rouge vinaigrette acidulée et tomme blanche		de pois chiche	Salade de cœur de palmier mimolette	Sauté de bœuf 😂 sauce américaine	Rôti de veau 📸 au paprika	vinaigrette 1/2 pomelos + sucr
	Boulettes de bœuf à la tomate	Semoule Bio 🧶 Tajine de légumes	Brocolis Bio 🥏 Perles	Nuggets de poisson et ketchup		semoule bio	Filet de lieu sauce citron	Haricots beurres fins	Petits pois aux oignons	Carbonara Sp : Carbonara au poi
	Pennes	Chanteneige	Fromage blanc Bio sucré Fromage blanc aromatisé	Petits pois très fins Bio	Ton	Cantal	Purée de pommes de terre	Fromage blanc Bio aromatisé	Brie Munster 🍥	Spaghetti Bio
	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Salade d'oranges à la menthe	Fruit de saison Bio au choix	Clafoutis 🔐 aux poires	Fru	uit de saison au choix	Salade de fruits	Donuts	Fruit de saison Bio au choix	Gélifié chocolat Gélifié caramel
	Moelleux citron	G O U Pain et Pâte à tartiner	T E R Croissant	Brownie	Pain de mi	ie et Confiture d'abricot	Moelleux citron	GOUTER Pain et Pâte à tartiner	Croissant	Brownie
	Yaourt aromatisé Fruit de saison	Fromage blanc et sucre Jus d'ananas	Lait Fruit de saison	Petit-suisse et sucre Compote de pomme	F	Lait Fruit de saison	Yaourt aromatisé Fruit de saison	Fromage blanc et sucre Jus d'ananas	Lait Fruit de saison	Petit suisse et sucre Compote de pomme
	SEMAINE DU 18	NOVEMBRE AU 22 N	IOVEMBRE 2024				SEMAINE DU 16	DÉCEMBRE AU 20 0	DÉCEMBRE 2024	
LUNDI 18/11/2024	MARDi 19/11/2024	MERCREDI 20/11/2024	JEUDi 21/11/2024	VENDREDI 22/11/2024	LUN	Di 16/12/2024	MARDi 17/12/2024	MERCREDI 18/12/2024	JEUDi 19/12/2024	VENDREDI 20/12/20
MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Pizza aux fromages	Chipolata LR 🤒	Coutá do poulot	Carottes au fromage frais	Soupe de légumes	Salade	verte et croûtons	Soupe de potiron et fromage fondu	Endives et emmental	REPAS DE NOËL	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTA
Pizza auy fromages	SP : Saucisse de volaille	Sauté de poulet tandoori LR 😥	Envides au fromage frais	+ râpé mimolette 🍎 Terrine de légumes		ouge vinaigrette	Betteraves Bio maïs + mimolette	vinaigrette	į į	Céleri Bio au fromage frai Radis au fromage frais
Pizza aux fromages Salade verte	SP : Saucisse de volaille Chou vert braisé et pommes de terre			+ râpé mimolette Terrine de légumes Goulasch à la hongroise	Chou r Filet c	de colin sauce aux à la crème			Panies fêter	Radis au fromage frais
Salade verte	SP : Saucisse de volaille Chou vert braisé et	tandoori LR 😣	Envides au fromage frais Filet de cabillaud à la	Terrine de légumes Goulasch	Chou r Filet c poirea	le colin sauce 🔝	Betteraves Bio maïs + mimolette Veau	vinaigrette Emincé de dinde LR	Pories Pates	
Salade verte aourt nature Bio + sucre	SP: Saucisse de volaille Chou vert braisé et pommes de terre Fourme d'Ambert	tandoori LR 😥 Butternuts Bio 💿	Envides au fromage frais Filet de cabillaud à la tomate et olives noires	Terrine de légumes Goulasch à la hongroise	Chou r Filet c poires Pen Yaour	de colin sauce 🚵 aux à la crème	Betteraves Bio maïs + mimolette Veau sauce normande	vinaigrette Emincé de dinde LR sauce tomate Ratatouille	Points Rate:	Radis au fromage frais Riz et haricots rouge
Salade verte aourt nature Bio + sucre Yaourt aromatisé Bio Fruit de saison Bio au choix	SP: Saucisse de volaille Chou vert braisé et pommes de terre Fourme d'Ambert Saint Paulin Salade de fruits frais	tandoori LR Butternuts Bio Brie Mousse au chocolat Bio GOUTER	Envides au fromage frais Filet de cabillaud à la tomate et olives noires Blé Bio	Terrine de légumes Goulasch à la hongroise Macaroni Fruit de saison au choix	Chou r Filet c poires Peni Yaourt n	de colin sauce aux à la crème aux à la crème ane Bio et rapé art Bio aromatisé nature Bio et sucre	Betteraves Bio mais + mimolette Veau sauce normande Brocolis Fruit de saison Bio au choix	vinaigrette Emincé de dinde LR sauce tomate Ratatouille Blé Bio Fruit de saison GOUTER	Ato	Radis au fromage frais Riz et haricots roug- aux épices chili Compote aux choix
Salade verte Yaourt nature Bio + sucre Yaourt aromatisé Bio Fruit de saison Bio	SP: Saucisse de volaille Chou vert braisé et pommes de terre Fourme d'Ambert Saint Paulin	tandoori LR Butternuts Bio Brie Mousse au chocolat Bio	Envides au fromage frais Filet de cabillaud à la tomate et olives noires Blé Bio	Terrine de légumes Goulasch à la hongroise Macaroni Fruit de saison &	Pen. Yaourt n	de colin sauce aux à la crème en le Bio et rapé et Bio aromatisé	Betteraves Bio mais + mimolette Veau sauce normande Brocolis Fruit de saison Bio	vinaigrette Emincé de dinde LR sauce tomate Ratatouille Blé Bio Fruit de saison	Miss Services	Radis au fromage frais Riz et haricots roug aux épices chili
Salade verte Gaourt nature Bio + sucre Yaourt aromatisé Bio Fruit de saison Bio au choix Céréales Lait Fruit de saison	SP: Saucisse de volaille Chou vert braisé et pommes de terre Fourme d'Ambert Saint Paulin Salade de fruits frais Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin SEMAINE DU 25	Butternuts Bio Brie Mousse au chocolat Bio GOUTER Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme	Envides au fromage frais Filet de cabillaud à la tomate et olives noires Blé Bio Fruits au sirop Goûter surprise Berlingot pomme	Terrine de légumes Goulasch à la hongroise Macaroni Fruit de saison au choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison	Pen. Yaourt n	le colin sauce aux à la crème ene Bio et rapé ent Bio aromatisé nature Bio et sucre Céréales Lait Lit de saison	Betteraves Bio mais + mimolette Veau sauce normande Brocolis Fruit de saison Bio au choix Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin	vinaigrette Emincé de dinde LR sauce tomate Ratatouille Blé Bio Fruit de saison GOUTER Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme	Goûter surprise Berlingot pomme	Radis au fromage frais Riz et haricots roug, aux épices chili Compote aux choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison
Salade verte aourt nature Bio + sucre Yaourt aromatisé Bio Fruit de saison Bio au choix Céréales Lait	SP: Saucisse de volaille Chou vert braisé et pommes de terre Fourme d'Ambert Saint Paulin Salade de fruits frais Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin SEMAINE DU 25 MARDI 26/11/2024	Butternuts Bio Brie Mousse au chocolat Bio GOUTER Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme	Envides au fromage frais Filet de cabillaud à la tomate et olives noires Blé Bio Fruits au sirop Goûter surprise Berlingot pomme	Terrine de légumes Goulasch à la hongroise Macaroni Fruit de saison au choix Pain au chocolat Lait	Pen. Yaourt n	le colin sauce aux à la crème ene Bio et rapé ent Bio aromatisé nature Bio et sucre Céréales Lait Lit de saison	Betteraves Bio mais + mimolette Veau sauce normande Brocolis Fruit de saison Bio au choix Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin	vinaigrette Emincé de dinde LR sauce tomate Ratatouille Blé Bio Fruit de saison GOUTER Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme	Goûter surprise	Radis au fromage frais Riz et haricots roug, aux épices chili Compote aux choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison
Salade verte aourt nature Bio + sucre Yaourt aromatisé Bio Fruit de saison Bio au choix Céréales Lait Fruit de saison LUNDi 25/11/2024 Salade vitaminée Salade verte	SP: Saucisse de volaille Chou vert braisé et pommes de terre Fourme d'Ambert Saint Paulin Salade de fruits frais Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin SEMAINE DU 25	Butternuts Bio Brie Mousse au chocolat Bio GOUTER Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme	Envides au fromage frais Filet de cabillaud à la tomate et olives noires Blé Bio Fruits au sirop Goûter surprise Berlingot pomme	Terrine de légumes Goulasch à la hongroise Macaroni Fruit de saison au choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison	Pen. Yaourt n	le colin sauce aux à la crème ene Bio et rapé ent Bio aromatisé nature Bio et sucre Céréales Lait Lit de saison	Betteraves Bio mais + mimolette Veau sauce normande Brocolis Fruit de saison Bio au choix Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin	vinaigrette Emincé de dinde LR sauce tomate sauce tomate le	Goûter surprise Berlingot pomme	Radis au fromage frais Riz et haricots roug aux épices chili Compote aux choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison
Salade verte aourt nature Bio + sucre Yaourt aromatisé Bio Fruit de saison Bio au choix Céréales Lait Fruit de saison LUNDi 25/11/2024 Salade vitaminée	SP: Saucisse de volaille Chou vert braisé et pommes de terre Fourme d'Ambert Saint Paulin Salade de fruits frais Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin SEMAINE DU 25 MARDI 26/11/2024 MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Carottes ràpées vinaigrette balsamique Chou blancaux pomme	Butternuts Bio Brie Mousse au chocolat Bio GOUTER Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme NOVEMBRE AU 29 MERCREDI 27/11/2024 Soupe de courgettes	Envides au fromage frais Filet de cabillaud à la tomate et olives noires Blé Bio Fruits au sirop Goûter surprise Berlingot pomme VOVEMBRE 2024 JEUDI 28/11/2024	Terrine de légumes Goulasch à la hongroise Macaroni Fruit de saison au choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison VENDREDI 29/11/2024 Marmite de poisson	Pen. Yaourt n	le colin sauce aux à la crème ene Bio et rapé ent Bio aromatisé nature Bio et sucre Céréales Lait Lit de saison	Betteraves Bio mais + mimolette Veau sauce normande Brocolis Fruit de saison Bio au choix Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin	vinaigrette Emincé de dinde LR sauce tomate Ratatouille Blé Bio Fruit de saison GOUTER Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme	Goûter surprise Berlingot pomme 124 AU 05/01/	Radis au fromage frais Riz et haricots roug- aux épices chili Compote aux choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison
Salade verte aourt nature Bio + sucre Yaourt aromatisé Bio Fruit de saison Bio au choix Céréales Lait Fruit de saison LUNDi 25/11/2024 Salade vitaminée Salade verte Émincé de dinde	SP: Saucisse de volaille Chou vert braisé et pommes de terre Fourme d'Ambert Saint Paulin Salade de fruits frais Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin SEMAINE DU 25 MARDI 26/11/2024 MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Carottes râpées vinaigrette balsamique Chou blanc aux pommes vinaigrette balsamique Omelette	Butternuts Bio Brie Mousse au chocolat Bio GOUTER Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme NOVEMBRE AU 29 MERCREDI 27/11/2024 Soupe de courgettes au fromage fondu	Envides au fromage frais Filet de cabillaud à la tomate et olives noires Blé Bio Fruits au sirop Goûter surprise Berlingot pomme VOVEMBRE 2024 JEUDI 28/11/2024 Hamburger	Terrine de légumes Goulasch à la hongroise Macaroni Fruit de saison au choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison VENDREDI 29/11/2024 Marmite de poisson sauce oseille Coquillettes Yaourt nature Bio + sucre Petits suisses nature Bio	Penn Yaour Yaourt n	le colin sauce aux à la crème ene Bio et rapé ent Bio aromatisé lature Bio et sucre Céréales Lait uit de saison Agriculture rai	Betteraves Bio mais + mimolette Veau sauce normande Brocolis Fruit de saison Bio au choix Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin VCES DE NOË sonnée	vinaigrette Emincé de dinde LR sauce tomate sauce tomate sauce tomate selection sauce tomate sauce tomate sauce tomate sauce tomate sauce tomate sauce tomate sauce sau	Goûter surprise Berlingot pomme 124 AU 05/01/	Radis au fromage frais Riz et haricots rouge aux épices chili Compote aux choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison /2025
Salade verte Yaourt nature Bio + sucre Yaourt aromatisé Bio Fruit de saison Bio au choix Céréales Lait Fruit de saison LUNDI 25/11/2024 Salade vitaminée Salade verte Émincé de dinde LR chasseur Mélange de légumes Bio	SP: Saucisse de volaille Chou vert braisé et pommes de terre Fourme d'Ambert Saint Paulin Salade de fruits frais Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin SEMAINE DU 25 MARDI 26/11/2024 MENU 0VO-LACTO-VÉGÉTARIEN Carottes rápés vinaigrette balsamique Chou blanc aux pommes vinaigrette balsamique Omelette sauce tomate Semoule Bio	Butternuts Bio Brie Mousse au chocolat Bio GOUTER Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme NOVEMBRE AU 29 MERCREDI 27/11/2024 Soupe de courgettes au fromage fondu Rôti de veau sauce Andalouse Poêlée de fèves aux oignons	Envides au fromage frais Filet de cabillaud à la tomate et olives noires Blé Bio Fruits au sirop Goûter surprise Berlingot pomme NOVEMBRE 2024 LEUDI 28/H/2024 Hamburger Frites + ketchup Brie Coulommiers	Terrine de légumes Goulasch à la hongroise Macaroni Fruit de saison au choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison VENDREDI 29/11/2024 Marmite de poisson sauce oseille Coquillettes Yaourt nature Bio + sucre Petits suisses nature Bio + sucre	Pen. Yaourt n	de colin sauce aux à la crème ene Bio et rapé ent Bio aromatisé nature Bio et sucre Céréales Lait Lait de saison VACAN Agriculture rai Indication Géograph Volaille Fran	Betteraves Bio mais + mimolette Veau sauce normande Brocolis Fruit de saison Bio au choix Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin CES DE NOÉI sonnée ique Protégée	vinaigrette Emincé de dinde LR sauce tomate Ratatouille Blé Bio Fruit de saison GOUTER Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme LDU 21/12/20 LÉ GENDE Label Rouge Le Porc Français Plat végétarien	Goûter surprise Berlingot pomme Page Haute Va Certificat Pêc	Radis au fromage frais Riz et haricots rouge aux épices chili Compote aux choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison /2025
Salade verte aourt nature Bio + sucre Yaourt aromatisé Bio Fruit de saison Bio au choix Céréales Lait Fruit de saison LUNDi 25/11/2024 Salade vitaminée Salade verte Émincé de dinde LR chasseur Mélange de légumes Bio	SP: Saucisse de volaille Chou vert braisé et pommes de terre Fourme d'Ambert Saint Paulin Salade de fruits frais Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin SEMAINE DU 25 MARDI 26/11/2024 MENU VOY-LACTO-VÉGÉTARIEN Carottes ràpées vinaigrette balsamique Chou blanc aux pommes vinaigrette balsamique Omelette sauce tomate	Butternuts Bio Brie Mousse au chocolat Bio GOUTER Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme NOVEMBRE AU 29 MERCREDI 27/11/2024 Soupe de courgettes au fromage fondu Sauce Andalouse Poêlée de fèves aux oignons Compote Bio	Envides au fromage frais Filet de cabillaud à la tomate et olives noires Blé Bio Fruits au sirop Goûter surprise Berlingot pomme NOVEMBRE 2024 JEUDI 28/11/2024 Hamburger Frites + ketchup Brie	Terrine de légumes Goulasch à la hongroise Macaroni Fruit de saison au choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison VENDREDI 29/11/2024 Marmite de poisson sauce oseille Coquillettes Yaourt nature Bio + sucre Petits suisses nature Bio	Penn Yaour Yaourt n	le colin sauce aux à la crème ene Bio et rapé ent Bio aromatisé lature Bio et sucre Céréales Lait uit de saison Agriculture rai	Betteraves Bio mais + mimolette Veau sauce normande Brocolis Fruit de saison Bio au choix Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin ICES DE NOE sonnée ique Protégée ique Protégée que Europe	vinaigrette Emincé de dinde LR sauce tomate sauce tomate sauce tomate selection sauce tomate sauce tomate sauce tomate sauce tomate sauce tomate sauce tomate sauce sau	Goûter surprise Berlingot pomme Péd Péd Bi	Radis au fromage frais Riz et haricots rouge aux épices chili Compote aux choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison /2025
Salade verte aourt nature Bio + sucre Yaourt aromatisé Bio Fruit de saison Bio au choix Céréales Lait Fruit de saison LUNDi 25/11/2024 Salade vitaminée Salade verte Émincé de dinde LR chasseur Mélange de légumes Bio Crumble aux pommes	SP: Saucisse de volaille Chou vert braisé et pommes de terre Fourme d'Ambert Saint Paulin Salade de fruits frais Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin SEMAINE DU 25 MARDI 26/11/2024 MENU 0VO-LACTO-VÉGÉTARIEN Carottes ràpés vinaigrette balsamique Chou blanc aux pommes vinaigrette balsamique Omelette sauce tomate Semoule Bio Gélifié chocolat Gélifié vanille Pain tradition + Beurre	Butternuts Bio Brie Mousse au chocolat Bio GOUTER Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme NOVEMBRE AU 29 MERCREDI 27/11/2024 Soupe de courgettes au fromage fondu Rôti de veau sauce Andalouse Poêlée de fèves aux oignons	Envides au fromage frais Filet de cabillaud à la tomate et olives noires Blé Bio Fruits au sirop Goûter surprise Berlingot pomme VOVEMBRE 2024 JEUDI 28/H/2024 Hamburger Frites + ketchup Brie Coulommiers Salade de fruits frais Croissant	Terrine de légumes Goulasch à la hongroise Macaroni Fruit de saison au choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison VENDREDI 29/11/2024 Marmite de poisson sauce oseille Coquillettes Yaourt nature Bio + sucre Petits suisses nature Bio + sucre Fruit de saison Bio	Pen: Yaour Yaourt n	de colin sauce aux à la crème ene Bio et rapé ent Bio aromatisé nature Bio et sucre Céréales Lait Lait de saison VACAN Agriculture rai Indication Géograph Volaille Fran	Betteraves Bio mais + mimolette Veau sauce normande Brocolis Fruit de saison Bio au choix Pain et Chocolat Gélifié vanille Jus de raisin ICES DE NOËI sonnée ique Protégée ique Protégée que Europe Française	vinaigrette Emincé de dinde LR sauce tomate Ratatouille Blé Bio Fruit de saison GOUTER Pain de mie et Confiture de fraise Lait Compote de pomme LDU 21/12/20 LÉ GENDE Label Rouge Le Porc Français Plat végétarien CEufs Plein air	Goûter surprise Berlingot pomme Particular Surprise Berlingot pomme Haute Va Certificat Pêc Bi	Radis au fromage frais Riz et haricots rouge aux épices chili Compote aux choix Pain au chocolat Lait Fruit de saison /2025

Compote de pomme

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme

Jus d'orange

Les menus établis restent soumis aux aléas de production et de livraison des matières premières

VENDREDI 06/12/2024 Salade Waldorf et emmental Endives et Saint Nectaire vinaigrette

> Filet de hoki asauce beurre blanc Mélange de légumes Bio Coquillettes

Crème dessert vanille

Yaourt nature + sucre Fruit de saison

VENDREDi 13/12/2024 Carottes râpées 💰 vinaigrette 1/2 pomelos + sucre Carbonara Sp : Carbonara au poulet Spaghetti Bio

VENDREDI 20/12/2024

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Céleri Bio au fromage frais Radis au fromage frais

Riz et haricots rouges aux épices chili