























lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023	mercredi 6 décembre 2023	jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
<p>Salade de pâtes</p> <p>Salade de pois chiche</p> <p>Beignet de poisson blanc et quartier de citron</p>  <p> Carottes à la crème</p> <p>Saint-Paulin </p> <p>Emmental </p> <p>Choix de fruits </p>	<p>Salade de chou chinois</p> <p>Pamplemousse et sucre</p> <p>Pané moelleux au Gouda</p>  <p>Pas Pareille: Purée de potiron  et courge butternut </p>  <p>Yaourt BIO local nature</p>  <p>Donut's au sucre</p> 	<p>Salade de betteraves </p> <p>Rôti de porc sauce diable</p> <p><i>Filet de merlu sauce bretonne</i> </p> <p>Blé </p> <p>Brie </p> <p>Fruit </p> <p>Goûter</p>	<p>Rondelles de radis vinaigrette</p> <p>Salade de chou rouge</p> <p>Sauté de bœuf sauce poivrade </p> <p>Semoule </p> <p>Fromage frais Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Fromage frais Kiri</p> <p>Mix'lait cacao</p>	<p>Soupe montagnarde</p> <p>Jambon de dinde (froid)</p> <p> Brocolis en persillade</p> <p>Tomme blanche </p> <p>Camembert </p> <p>Choix de fruits </p>
<p>Yaourt à boire fraise</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Compote en gourde</p> <p>Mini roulé</p>	<p>Jus de fruits</p> <p>Marbré au chocolat</p>	<p>Fruit</p> <p>Barre de céréales</p>	<p>Briquette de lait nature</p> <p>Spéculoos</p>

 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable























 Plat végétarien


 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée 

lundi 11 décembre 2023	mardi 12 décembre 2023	mercredi 13 décembre 2023	jeudi 14 décembre 2023	vendredi 15 décembre 2023
<p>Crêpe tomate fromage </p> <p>Œufs durs </p> <p></p> <p>A la florentine (Epinards )</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Fromage blanc aromatisé </p> <p>Choix de fruits </p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Emincé de cuisse de poulet sauce paprika, persil </p> <p>Frites</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Gouda</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p> <p>Dessert lacté gélifié vanille</p>	<p>Salade de boulgour </p> <p>Bifteck haché de bœuf sauce estragon</p> <p> Chou-fleur à la béchamel</p> <p>Petit fromage frais au lait entier sucré</p> <p>Fruit </p> <p>Goûter</p> <p>Compote en coupelle</p> <p>Tartine et fromage</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette aux herbes</p> <p>Céleri sauce cocktail</p> <p>Crozets sauce tartiflette, </p> <p>emmental</p> <p>Brie </p> <p>Tomme blanche </p> <p>Choix de fruits </p> <p>Briquette de lait arôme chocolat</p> <p>Cake fourré framboise</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Champignons émincés</p> <p>Filet de merlu sauce fines herbes </p> <p>Riz </p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Compote pommes bananes  </p> <p>Compote pommes à la vanille  </p> <p>Fruit</p> <p>Gaufre</p>

 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé






















 Viande charolaise


 AOP : Appellation d'Origine Protégée





Repas de fin d'année

lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	mercredi 20 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023
<p>Taboulé (semoule )</p> <p>Salade de pâtes </p> <p>Finger soja, blé, 3 graines et dosette de mayonnaise</p> <p></p> <p> Haricots verts persillés</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert lacté onctueux caramel</p> <p>Crème dessert lacté onctueux saveur vanille</p>	<p>Pizza tomate fromage</p> <p> Jambon de porc (froid)</p> <p>Cubes de saumon sauce marseillaise </p> <p> Lentilles mijotées</p> <p>Yaourt local aromatisé </p> <p>Choix de fruits </p>	<p>Salade verte </p> <p>Fiore tomate mozzarella</p> <p></p> <p>sauce tomate</p> <p>Fromage frais Carré 1/2 sel </p> <p>Dessert lacté lait entier liégeois chocolat</p> <p>Goûter</p> <p>Fruit</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Cake au saumon et aneth  (Farine )</p> <p>Sot l'y laisse de dinde sauce tomate aux épices fumées</p> <p>Pom' croquettes</p> <p>Sapin de Noël </p> <p> Clémentine et papillote</p> <p>Compote en gourde</p> <p>Brownie individuel</p>	<p>Salade de riz composée </p> <p>Salade de blé  aux petits légumes</p> <p>Dés de poisson sauce matelote </p> <p> Carottes à l'ail</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré Ligueil </p> <p>Choix de fruits </p> <p>Yaourt à boire pêche</p> <p>Cookies</p>

 Issus de l'agriculture biologique 


 Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée 