



















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 <p>JOYEUX Noël</p>		Quiche lorraine	 Salade verte et cheddar 	LE JOUR DU 	
	Cordon bleu	 Steak de colin sauce nantua <i>(Oignons, ail, concentré de tomate, crème légère)</i>	 Pot au feu et ses légumes 	Tortelloni tomate mozzarella	
	 Purée de pommes de terre	Choux fleurs à la béchamel 			
	Petit moulé				Mimolette
	Compote 	 Fruit de saison	 Cake aux pépites de chocolat	Flan à la vanille	
<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	
0	Fromage frais sucré Barre bretonne	Pain et chocolat	Fruit de saison Fourrandise	Chocolatine	

 Confectionné à la cuisine centrale
* Plat de substitution

 Produits locaux, circuits courts
 Toutes nos viandes sont d'origine France

 Agriculture Biologique
 Poissons issus de la pêche durable

 Boeuf Race à viande
 Viande Label Rouge

 Plat végétarien
 A.O.C.  I.G.P.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>BONNE ANNÉE 2024</p>		Potage de légumes 	Carottes râpées bio au citron 	
	Cordon bleu	Hachis Parmentier 	Omelette 	Chicken wings
	Petits pois		Brocolis bio béchamel 	Pommes smile
	Fondu Président			Emmental bio
	Compote		Fruit de saison bio 	Flan à la vanille 
<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>
	Pain et chocolat	Jus de fruit Fourrandise	Chocolatine	Pain et confiture