

2024 - Menu du mois de Décembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
02/12 au 06/12	<p>Betterave locale Boule bœuf bio sauce tomate Semoule semi-complète bio Poire régionale</p>	<p>Salade bio et locale composée Chili sin carne Riz bio Cône Milka chocolat</p>	<p>Jambon blanc Pesca pané aux graines de millet Purée carotte et panais bio Yaourt à la grecque bio</p>	<p>Potage poireaux PdT bio et local Haut de cuisse de poulet rôti bio Pâte bio Brie</p>
09/12 au 13/12	<p>Bouillon vermicelle Carré de seitan bio Haricot vert bio Liégeois chocolat bio</p>	<p>Taboulé Saucisse bio Lentille cuisinée bio Fromage brebis + Kiwi régional</p>	<p>Carotte râpée bio et locale Fish'n chips MSC Frite bio Pomme bio et régionale</p>	<p>Céleri rémoulade Sauté de poulet bio à la crème Pâte perle à la forestière Clémentine</p>
16/12 au 20/12	<p>Salade bio et locale composée Parmentier de saumon et colin et patate douce Yaourt vanille bio</p>	<p>Feuilleté fromage bio Paupiette de veau Haricot blanc IGP Compote bio</p>	<p>UN REPAS POUR NOËL</p> 	<p>Velouté d'hiver bio et local Tourte feuilletée Jambon-comté Salade bio aux noix Banane</p>
23/12 au 27/12				

Repas avec porc

Agriculture Biologique

A base de poisson

Producteurs locaux

Agriculture bio et local *

Label



Aides européennes pour la promotion et l'éducation d'une alimentation plus saine

<https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/fruits-et-lait-lecole>

Respecte la pêche durable et écoresponsable

