

LUNDI 01/12

SALADE BAR 

PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

MACARONI BIO   

CRÈME DESSERT BIO  

MARDI 02/12

SALADE BAR 

POISSON PANE  

POELEE DE LEGUMES ET POMME DE TERRE  

PETIT SUISSE AU SUCRE  

JEUDI 04/12

VELOUTÉ DE CITROUILLE BIO   

PARMENTIER VÉGÉTARIEN  

PANA COTTA BIO FRUITS ROUGES  

VENDREDI 05/12

TARTINE DE CHEVRE CHAUD    

CUISSE DE POULET BLEU BLANC COEUR

HARICOTS VERTS BIO  

DESSERT AU CHOIX 



Menu conseillé



Bio



Local



Végétarien



Fait Maison



Aide UE à destination des écoles



Arachides



Crustacés



Poissons



Oeufs



Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)



*Assaisonnement à part



Soja



Lait



Mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)



Moutarde



Graines de sésame



Lupin



Céleri

Plats	
01/12/2025	
MACARONI BIO	Céréales avec gluten
02/12/2025	
POISSON PANE	Céréales avec gluten, Poissons
PETIT SUISSE AU SUCRE	Lait
04/12/2025	
PANA COTTA BIO FRUITS ROUGES	Lait
05/12/2025	
TARTINE DE CHEVRE CHAUD	Céréales avec gluten, Lait