

Lundi 1 ^{ER} Décembre	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05	Informations
Carottes Râpées Haut de Cuisse de Poulet Pommes Noisette Ile Flottante	Salade Perles/Thon/Mais Cordon Bleu Petits Pois Carottes Yaourt Nature Kiwi Jaune	Velouté de Butternut Rougail Saucisses Riz Blanc Buche du Pilat Tarte Chocolat	Œuf Mayonnaise Pates Carbonara Vache Qui Rit Salade de Fruits	L'ensemble des menus de la première semaine a été pensé par les Elèves de Mme Besnier (ce2/cm1)
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12	
Endives et Dés Emmental Colin Pané Céréales Cœur de Blé Banane	Roulé de Surimi Bœuf Stroganoff Carottes Vichy Tomme Blanche Semoule Caramel	Betteraves en salade Roti de Porc Purée de Pommes de Terre Camembert Clémentines	Tartine Chèvre Chaud Paupiette de Veau Normande Haricots Vert Kiwi	
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19	Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur) Végétariens Pêches Durable Locaux BIO
Potage Poireaux/Pdt Omelette aux 3 Fromages Salade Verte Compote Petits Gâteaux	Céleri Rémoulade Tajine de Dinde Semoule Couscous Edam Poire	Blinis de Saumon Fumé Ballotin de Poulet Forestier Pommes Forestine Moelleux Chocolat Crème Anglaise	Mousson de Canard Dos de Colin Sauce Tomates Poêlée de Brocolis Ptit Louis Buchette de Noël	

N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.