

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