

MENUS DU 2 DECEMBRE AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI 2/12 Carottes râpées bio Emincés de dinde Petits pois Saint Nectaire AOP Gâteau au chocolat	MARDI 3/12 Potage maison Escalope panée Salsifis Entremet vanille bio	MERCREDI 4/12 Toast au chèvre chaud sur lit salade Filet de colin Epinards Fruit de saison bio	JEUDI 5/12 Céleri rémoulade bio Tartiflette Compote de pommes	VENDREDI 6/12 Haricots verts et choux fleur en salade Lasagnes aux légumes maison Fromage blanc bio
LUNDI 9/12 Salade de blé Poulet rôti Haricot beurre Pot de crème caramel	MARDI 10/12 Betteraves cuites bio Hachi parmentier Fruit de saison bio	MERCREDI 11/12 Crudités Omelette bio Gnocchis à poêlés Glace	JEUDI 12/12 Salade aux dés de fromage Jambon grill Côtes de blettes Gaufre au sucre	VENDREDI 13/12 Potage maison Gratin de riz au thon Brie Fruit de saison
LUNDI 16/12 Potage maison Pâtes carbonara Fruit de saison	MARDI 17/12 Crudités Chili sin carné Boulgour Mousse au chocolat lactée	MERCREDI 18/12 Pomelos Rios d'Ancenis bio Duo de choux bio Gâteau maison	JEUDI 19/12 Rosette Filet de hoky Carottes et pdt sautées bio Fruit de saison	VENDREDI 20/12 Repas de Noël

Sous réserve de modification liées aux fournisseurs....

Légende : - viande, poisson, œuf Féculents, pain Légumes ou fruits crus
 Produits laitier Légumes ou fruits cuits

Fournisseurs : Boulangerie Huteau – Le jardin des Hespérides – Gastronom – Quoi de neuf poulette
 François Coueffé – La ferme des prés dorés – les coteaux de la divate

Toutes les viandes sont françaises
 Les viandes de bœuf sont certifiées VBF
 La volaille est locale ou régionale

Les Anniversaires seront fêtés le 12 décembre

NUMERO RESTAURANT SCOLAIRE : 02 40 98 20 97