
























	lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
Entrée	 Pizza royale s/porc, s/viande, végétarien : Taboulé	 Crème de foie s/porc, s/viande, végétarien : Soupe de légumes verts	 Velouté de tomates et croûtons	 Rillettes de saumon, pain de mie végétarien : Salade coleslaw	Nem aux légumes
Plat principal	Poisson meunière, citron	 Jambon blanc supérieur	 Tartiflette végétarienne	 Parmentier de canard confit	 Cervelas campagnard
	végétarien : Crousti fromage	s/porc, s/viande, végétarien : Boules de soja sauce chasseur		s/viande, végétarien : Escalope végétale panée et purée aux éclats de marrons	s/porc, s/viande, végétarien : Nuggets de blé
Accompagnement	 Jeunes carottes aux aromates	 Pâtes BIO, fromage 		aux éclats de marrons	 Butternut BIO rôtie 
Fromage / Laitage	 Camembert	 Gouda	 Yaourt nature BIO 	 Cantal jeune AOP	 Cantafrais
Dessert	 Purée de pommes BIO	Poire au sirop léger	Spéculoos	Sapin de Noël au chocolat	 Liégeois à la vanille s/viande, végétarien : Petit suisse aux fruits

 Viande Bovine Française
  Produit en Occitanie
  Fait maison
  Agriculture Biologique
  Lait collecté et transformé en France
  France Agrimer



 Viande Française ou UE



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».