

Du 06 AU 10 Décembre 2021



LUNDI 06

SALADE DE RIZ AU
SURIMI

BLANQUETTE DE
POULET

CAROTTE VAPEUR

FROMAGE BLANC ET
SA CONFITURE

FRUITS
DE SAISON



MARDI 07

FEUILLETE DE DINDE

COUSCOUS D'AGNEAU
et MERQUEZ

SEMOULE

FROMAGE BIO



COMPOTE DE FRUITS

JEUDI 09

APÉRO RIQOLO SANS ALCOOL

TOAST DE SAUMON FUMÉ
CREVETTES ROSES MAYONNAISE
MAISON
MOUSSE DE CANARD AU PORTO

FILET DE CANARD RÔTI
SAUCE AU FOIE GRAS
GRATIN DAUPHINOIS À LA PATATE DOUCE



ASSORTIMENTS DE FROMAGE ET SA
JEUNE POUSSE

CRUMBLE INDIVIDUEL POMME CHOCOLAT
CRUMBLE INDIVIDUEL POMME MÛRE
ET UNE CRÈME ANGLAISE DU COLLÈGE

CHOCOLAT DE NOËL ET CLÉMENTINE



VENDREDI 10

POPTAGE DE
BUTTERNUT

ESCALOPE DE
PORC

MOGETTE A LA
CHARENTAISE



YAOURT AUX
FRUITS BIO



FRUITS DE
SAISON



Viande de France



Produit local



Haute qualité
environnementale



Appellation d'origine protégée ou contrôlée



Pêche durable



Produit bio



Les menus sont établis sous réserve de modification liée à L'approvisionnement