DECEMBRE 2023

LUNDI 4 DECEMBRE	MARDI 5 DECEMBRE	JEUDI 7 DECEMBRE	VENDREDI 8 DECEMBRE
Carottes râpées Omelette Pommes noisette Yaourt sucré de Gwel ar mor	Pizza au fromage Paleron confit Petits pois Edam Fruit de saison	Salade de choux rouge Tartiflette cheese cake	Pâté de campagne Filet de poisson frais Purée de potiron Camembert Fruit de saison

LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENDREDI 15 DECEMBRE
Batavia aux croutons Tortellini viande brunoise de légumes Munster AOP Mousse au chocolat	Soupe de tomates vermicelle Parmentier de canard au potiron Fruit de saison	Céleri rémoulade Blanquette de veau Petits pois Cantal AOP Flan pâtissier	Betteraves rouges Rizotto Fruit de saison

LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENDREDI 22 DECEMBRE
Salade de choux-fleurs/ haricots verts Pates carbonara Yaourt sucré	Salade d'endives Navarin d'agneau Couscous méditerranéen Fruit de saison	Carottes râpées Calamar à la bretonne Riz Compote de fruits	

Menus donnés à titre indicatif susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement.

Produit issu de l'agriculture biologique européenne **Pain BIO tous les mardi et jeudi** Fait maison

Toutes les viandes bovines sont d'origine France sauf mention contraire.

LOGOS EGALIM :

Repas végétarien label rouge Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Protégée

Objectifs de développement durable pêche durable