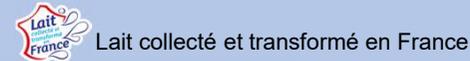
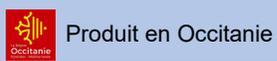
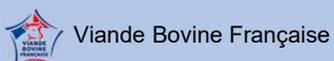




	<b>lundi</b> 2 décembre 2024	<b>mardi</b> 3 décembre 2024	<b>mercredi</b> 4 décembre 2024	<b>jeudi</b> 5 décembre 2024	<b>vendredi</b> 6 décembre 2024
<b>Entrée</b>	<b>Saucisson à l'ail</b>	 <b>Salade Parmentière</b>	<b>Samossas aux légumes</b>	 <b>Potage Fermier, croûtons</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Plat principal</b>	 <b>Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs</b>  	 <b>Omelette fraîche</b>	 <b>Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes</b>  	 <b>Saucisse braisée</b>  	 <b>Civet de seiches au Banyuls</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Semoule</b>	 <b>Petits pois au jus</b>	 <b>Mousseline de brocolis BIO</b> 	 <b>Mijoté de flageolets</b>	 <b>Riz pilaf</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Tomme noire</b>	 <b>Saint Nectaire AOP</b>	 <b>Vache Picon</b>	 <b>Yaourt nature sucré BIO</b>  	 <b>Carré frais BIO</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Purée pomme banane BIO</b> 	<b>Madeleine coquille</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Eclair chocolat</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					



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