

Menus de la Semaine du 16 au 20 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Repas de fin d'année</i>	Menu végétarien 
Salade de pâtes (maïs, olives, échalote)	Salade coleslaw bio 	Soupe poireaux, pdt	<i>Rillettes de saumon et blinis</i>	Radis beurre Mat/ radis rondelle
Effiloché de canard aux haricots blancs	Duo de poisson sauce beurre Nantais (dès de colins et dès de saumon)	Rôti de bœuf sauce Bercy (fond de veau, échalote)	<i>Sot l'y laisse de dinde sauce champignon crémé</i>	Riz bio sauce curry, pois chiche, épinards aux graines de courges 
Fromage blanc bio  Et sucre	Riz bio pilaf 	Navets glacés	<i>Gratin Dauphinois</i>	Yaourt arôme vanille bio 
Fruit de saison	Brie	Fromage frais St Môret bio 	<i>Cantal</i>	Fruit de saison
	Mousse au chocolat	Purée de pommes bio et poires fraîches	<i>Bûche framboise chocolat blanc</i> 	
			<i>Petit père Noël en chocolat</i>	
Moelleux aux pommes Yaourt nature + sucre	Purée de pomme/fraise Petit beurre	Pain Confiture Jus de pommes	Brownies au chocolat Lait nature	Pailloline Banane



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Charolais



Certification environnementale
de niveau 2

IGP: Indication géographique
protégée



Appellation d'Origine Protégée





Haute valeur
environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable