


Semaine n°52 : du 25 au 29 Décembre 2023

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Crêpe au fromage	Carotte râpée ciboulette vinaigrette	Salade fantaisie	Macédoine mayonnaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Beignets de poisson	Crêpe aux fruits de mer	Emincé de dinde à la crème <i>S/viande : Clafoutis carotte, cumin</i>	Colin pané
 PRODUIT LAITIER		Haricots beurre au curcuma	Haricot blanc	Pomme de terre rissolée	Purée de potiron
 DESSERT		Yaourt nature sucré	Brie	Gouda	Mimolette
 GOÛTERS		Clémentine	Poire	Kiwi	Banane
		Compote pêche	Yaourt aromatisé	Jus d'orange	Pomme
		Pain	Banane	Sablé des Flandres	Pain
		Mimolette	Marbré cacao	Fromage blanc sucré	Emmental






TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, ananas, raisin, pomme

Semaine n°01 : du 1er au 5 Janvier 2023

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade de lentilles	Betterave vinaigrette	<b>PIQUE-NIQUE PS-MS</b>	<b>Cervelas</b> <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		 Omelette	Cordon bleu	Radis beurre	 Colin sauce Normande
 PRODUIT LAITIER		Tortis	Lentilles au jus	Sandwich au poulet / tomate—Chips	Purée de brocolis
 DESSERT		Fromage blanc sucré	Fraidou	Emmental stick	Petit fromage frais ail et fines herbes
 GOÛTERS		Orange	Mousse au chocolat au lait et compote de pomme coupelle	Barre de céréales	 Banane
		Jus d'orange	Jus de pomme	Clémentine	Yaourt nature sucré
		Barre bretonne	Pain	Pain	Compote poire
		Pomme	Confiture	Mimolette	Madeleine

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable