



MENU DU 2 au 6 DECEMBRE 2019

LUNDI 2 DECEMBRE

| | |
|--------------------------|-------|
| BETTERAVES VINAIGRETTE | frais |
| AILES DE POULET BARBECUE | VVF |
| PATES | |
| FROMAGE | frais |
| CREME VANILLE BIO | frais |

MARDI 3 DECEMBRE

| | |
|---------------------------|----------------------|
| MACEDOINE THON MAYONNAISE | |
| FEUILLETTE JAMBON FROMAGE | prepare a la cantine |
| SALADE VERTE | |
| FROMAGE | frais |
| CLEMENTINE | frais |

JEUDI 5 DECEMBRE

| | |
|--------------------|-------------------|
| POTAGE DE LEGUMES | fait a la cantine |
| AIGUILLETTE DE BLE | surgele |
| PUREE DE POTIRON | surgele |
| FROMAGE | frais |
| COMPOTE | conserve |

VENDREDI 6 DECEMBRE

| | |
|-------------------|----------------------|
| CAROTTE RAPE | frais |
| BRANDADE DE MORUE | prepare a la cantine |
| SALADE VERTE | |
| FROMAGE | frais |
| YAOURT SUCRE MALO | frais |

*SOUS RESERVE DE LIVRAISON

Notre engagement est de mettre en avant les viandes de race, labellises , locales et régionales

Legumes de saison : Terre azur

Pain frais : Boulangerie St Guinoux