



**SEMAINE DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024**

LUNDI 2-déc	MARDI 3-déc	MERCREDI 4-déc	JEUDI 5-déc	AROM' MELANGE D'EPICES 6-déc
Potage maison			Saucisson à l'ail	Salade libanaise au zaatar (blé, pois chiches, concombre)
Feuilleté au chèvre				Cœur de colin au curry
Pommes vapeur	Gratin de chou-fleur au jambon		Farfalle de volaille au pistou	Trio de légumes au chou (pommes de terre, carotte, chou vert)
Salade verte (accompagnement)				
	Petit suisse aromatisé			
Flan nappé caramel	Clémentine		Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits	Gâteau du chef aux 4 épices



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place