























Semaine du 2 au 6 décembre 2024

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	VEGETARIEN	Vendredi 6
Entrée	Camembert rôti A l'andouille 	Salade coleslaw 	Duo agrumes 	Velouté châtaignes potimarrons 	Crêpe emmental 
Plat	Aiguillettes de poulet normande Haricots verts   	Calamars A la provençale / riz   	Parmentier de canard salade verte  	Flan de Légumes oubliés 	Sauté de porc A la mexicaine Haricots rouges  
Fromage					
Dessert	Fruit de saison 	Yaourt 	Choux chantilly 	Eclair au chocolat	Ile flottante Caramel beurre salé 



Issu de l'agriculture biologique



Fait maison

les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage

