




























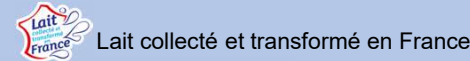
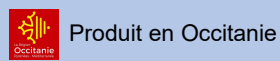




	lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
Entrée	Saucisson à l'ail	 Salade Parmentière	Samossas aux légumes	 Potage Fermier, croûtons	Salade verte
Plat principal	 ragout de boulettes d'agneau aux raisins secs  	 Omelette fraîche	 Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes  	 Saucisse braisée  	 Civet de seiches au Banyuls
Accompagnement	 Semoule	 Petits pois au jus	 Mousseline de brocolis BIO 	 Mijoté de flageolets	 Riz pilaf
Fromage / Laitage	 Bûche du Pilat à la coupe	 Saint Nectaire AOP	 Vache Picon	 Yaourt nature sucré BIO  	 Carré frais BIO 
Dessert	Fruit de saison BIO 	Purée pomme banane BIO 	Madeleine coquille	Fruit de saison	Eclair chocolat
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».