

DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 49 (2022)

MENU de cantine du 06 AU 17 DECEMBRE 2022

Maternelle

Lundi 05/12	Mardi 06/12	Mercredi 07/12	Jeudi 08/12	Vendredi 09/12	Samedi 10/12	Dimanche 11/12
CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE	CREPE AUX CHAMPIGNONS		CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE	CHOU FLEUR ET BROCOLIS VGTTE		
ROTI DE BOEUF	OMELETTE AU FROMAGE BIO		HAUT DE CUISSE POULET GRILLE BIO	DOS DE COLIN SCE PROVENÇALE		
PUREE DE POMMES DE TERRE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLES		RATATOUILLE	EPINARDS BRANCHES A LA CREME AGRICONFIANCE		
YAOURT SUCRE CANNE BIO	BABYBEL BIO					
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO		BEIGNET CHOCOLAT 75GX60	FROMAGE BLANC NATURE		

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Pictogramme commercial

 Recette bio	 Fait maison	 Recette régionale
 Label Rouge	 Sans gluten	 Nouvelle recette
 France	 Origine	 Vegetarien
 Viande bovine française	 Produit MSC	 Volaille française
 Bleu blanc coeur	 HVE	 Agriconfiance
 environnementale de niveau 2		

DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 50 (2022)

MENU de cantine du 06 AU 17 DECEMBRE 2022

Maternelle

Lundi	12/12	Mardi	13/12	Mercredi	14/12	Jeudi	15/12	Vendredi	16/12	Samedi	17/12	Dimanche	18/12
TABOULE		MOUSSE DE CANARD SALADE AUX CROUTONS				MACEDOINE MAYONNAISE BIO		RADIS AU SEL					
OMELETTE AUX OIGNONS BIO		SAUTE DE CHAPON A LA CREME				SAUTE DE DINDE A LA PROVENÇALE		MERLU ET SA SCE CRUSTACES					
PRINTANIERE DE LEGUMES		ROSTI ETOILE				POEELE CHAMPETRE		PUREE HARICOT VERT GALET D'AUCY FLOCON MIXE					
YAOURT AUX FRUITS MIXES BIO		BUCHE CHEVRE BIO											
		BONNET NOEL FRUITS ROUGES				YAOURT VANILLE BIO		SEMOULE AU LAIT					

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Pictogramme commercial

Recette bio	Fait maison	Recette régionale
Label Rouge	Sans gluten	Nouvelle recette
France	Origine	Vegetarien
Viande bovine française	Produit MSC	Volaille française
Bleu blanc coeur	HVE	Agriconfiance
environnementale de niveau 2		