

MENUS DE LA SEMAINE DU 2 au 6 décembre 2024

	LUNDI 2 décembre	mardi 3 décembre	MERCREDI 4 décembre	JEUDI 5 décembre	VENDREDI 6 décembre
MIDI	œuf mayo	salade coleslaw (chou-blanc carottes oignons mayo) 200	coquille poisson	salade jurassienne (sc montbéliarde pdt fro crouton)	potage
	salade altitude(pdt lardon fro tomate cubes)	lentilles vinaigrette	betteraves rouges bio	salade charlemagne(pâtes jambon tomate)	macédoine de légumes /jambon
	salade verte	salade verte	salade	salade verte	salade verte
	poisson meunière	beefsteak de boeuf sauce poivre	cervelas obernois	filet de poisson	tomate farcie végé
	sauté de porc ananas	boulettes d'agneau	filet de dinde sc forestière	choucroute	émincés de poulet
	duo de cougettes	purée maison	ébly	pomme vapeur	tajine de légumes
	pâtes bio	haricots plats	légumes wok	choux	semoule bio
	rouy	bûche pilat	fromage portion	polinois	fourme d'Ambert
	fromage portion	fromage portion	tomme blanche	fromage portion	fromage portion
	tarte normande	fruits	pâtisserie maison	œuf au lait	liégeois /liégeois aux fruits
	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits bio	fruits
soir 180	carottes râpées bio	taboulé	potage	potage potimarron	we ouvert
	escalope viennoise	morbiflette (pdt fro lardons)	steak de porc michigan	cordons bleus de volaille	
	garniture de légumes		lentilles bio	haricots verts	
	croq lait	fromage portion	fromage portion	fromage portion	
	crème dessert locale	crème dessert vanille/ choco	ananas	yaourt aux fruits	

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

La Proviseur,
Mme flamme

L'Intendant,
O. GARRABOS

VIANDES - POISSONS - OEUFS

CÉRÉALES - FÉCULENTS

FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS

FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS

FROMAGES

PRODUITS LAITIERS - DESSERTS

PRODUITS LAITIERS CALCIUM +

PLATS NEUTRES

MATIÈRES GRASSES