MENU DU 16 au 20 DECEMBRE 2024

* Fait maison

*Fait avec les enfants

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
"PETITS POTS "				
Saute de bœuf Pates Carottes FROMAGE /YAOURT MAISON **GOUTER** **Laitage compote pommes**	Œuf dur Haricots vert Riz pilaf FROMAGE /YAOURT MAISON **GOUTER** **Laitage compote pommes**	Filet de poulet Chou fleur Semoule couscous FROMAGE /YAOURT MAISON **GOUTER** **Laitage compote pommes**	Filet de poulet Haricots vert Boulgour FROMAGE /YAOURT MAISON **GOUTER** **Laitage compote pommes**	Filet de saumon Legumes divers Cereales FROMAGE /YAOURT MAISON **GOUTER** **Laitage compote pommes**
"ASSIETTES"				
Chou blanc Sauté de bœuf Carottes vichy Pates fromage fruit	Bettraves Omelette Haricots vert Riz pilaf fromage fruit	Filet de poulet Chou fleur Semoule couscous Mousse fruit rouge	Soupe de légumes Pizza Creme caramel	Apéritif et petits feuilletés Pavé de saumon Champignons butternut Palet de Polenta Buche de Noel
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Pain Chocolat yaourt Fruit	Pain confiture Fruit lait	Croissant Lait fruit	Pain miel Yaourt fruit	Yaourt Pain Confiture fruit

Le pain de la Semaine :
Farine T65 blé anciens local
Ferme saint Amant
Saizerais

NOS PARTENAIRES