










**Menu  
anti gaspi**

Semaine du 16 au 20 Décembre 2019



Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carbonnade de boeuf	Salade coleslaw (carottes, chou blanc)		<b>MENU DE NOEL</b>	 Soupe de légumes (carottes, poireaux, choux fleurs, céleri, petits pois, haricots verts)
	Escalope de veau hachée (100% veau)			 Rigatoni brie, champignons et noix (pâtes penne)
Pommes de terre vapeur	 Poêlée de brocolis			Fromage blanc Fromage blanc aux fruits rouges
 Brie Camembert	Yaourt nature Yaourt aromatisé			Banane
 Orange	 Kouing Amann (gâteau breton)			



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux

FLOU



action maison

FLOU



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française





***Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement***

*La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles*

(menu proposé sous disponibilité des produits)



S25