















# MENU

Du 14 novembre au 16 décembre 2022

Réalisé selon le PNNS (programme national nutrition santé). Arrêté du 30 septembre 2011 et de la loi EGALIM Novembre 2018

14/11/22 Pizza fromage Nuggets végétaux Poêlée légumes Mousse chocolat	15/11/22 Concombre Paella  Paris Brest	17/11/22 Taboulé Cordon bleu Haricots verts Yaourt nature	18/11/22 Rosette Axoa de veau  Pâtes Pommes
21/11/22 Œuf dur Poisson Courgettes  Fromage Kiwi	22/11/22 Tomates féta Couscous  Semoule légumes Flanby	24/11/22 Salade emmenthal Chili sin carne  Beignet choc	25/11/22 Salade coleslaw Hamburger Frites Yaourt aromatisé
28/11/22 Macédoine Lasagnes au bœuf  Salade verte Compote	29/11/22 Friand fromage Omelette  Ratatouille Colomiers Salade de fruits	01/12/22 Salade composée Colombo de porc  Riz Petits suisse	02/12/22 Salade piémontaise Bourguignon  Carottes
05/12/22 Betterave Tartiflette  Salade Poire	06/12/22 Potage légumes Poisson Brocolis Fromage blanc	08/12/22 Carottes râpées Côte de porc Lentilles verte  Yaourt à boire	09/12/22 Velouté potimarron Hachi végétal  Salade Éclair chocolat
12/12/22 Pâté Cuisse de poulet Chou-fleur Yaourt aromatisé	13/12/22 Salade de tomates Pâtes carbonara  Kiwi	15/12/22 Soupe légumes  Poisson Pomme vapeur Fromage Clémentine	16/12/22 <b>Repas de Noël</b>

\* produits locaux \* menu végétarien \* produits bio \* plat contenant du bio

 Fait Maison

Sous réserve de modifications !!!