












# MENU

Du 20 novembre au 22 décembre 2023

Réalisé selon le PNNS (Programme National Nutrition Santé). Arrêté du 30 septembre 2011 et de la loi EGALIM novembre 2018.

20/11/23 Salade emmenthal Pizza fromage Mousse chocolat	21/11/23 Concombre Nems Riz cantonnais  Paris Brest	23/11/23 Taboulé Nuggets Haricots verts Yaourt nature	24/11/23 Rosette Escalope de dinde  Pâtes Pommes
27/11/23 Crêpe Poisson bordelaise Courgettes  Beignet choc	28/11/23 Tomates féta Couscous  Semoule légumes Flanby	30/11/23 Œuf dur Palet végétal Poêlée légumes Fromage Kiwi	01/12/23 Salade coleslaw Kebab Frites Yaourt aromatisé
04/12/23 Friand fromage Omelette  Ratatouille Colomiers Salade de fruits	05/12/23 Macédoine Lasagnes au bœuf  Salade verte Compote	07/12/23 Salade composée Saucisse Salsifis Petits suisses	08/12/23 Salade piémontaise Bourguignon  Carottes Fromage fruit
11/12/23 Betterave Tartiflette  Salade Poire	12/12/23 Potage légumes Poisson Brocolis Fromage blanc	14/12/23 Carottes râpées Côte de porc Lentilles vertes  Yaourt	15/12/23 Velouté potimarron Hachi végétal  Salade Éclair chocolat
18/12/23 Pâté Wings de poulet Chou-fleur Yaourt aromatisé	19/12/23 Salade croustons Pâtes carbonara  Kiwi	21/12/23 Soupe légumes  Poisson Petits pois Fromage Clémentine	22/12/23 <b>Repas de Noël</b>

\*Produits locaux \*Menu végétarien \* Produits bio  Fait Maison

Sous réserve de modifications !!!