


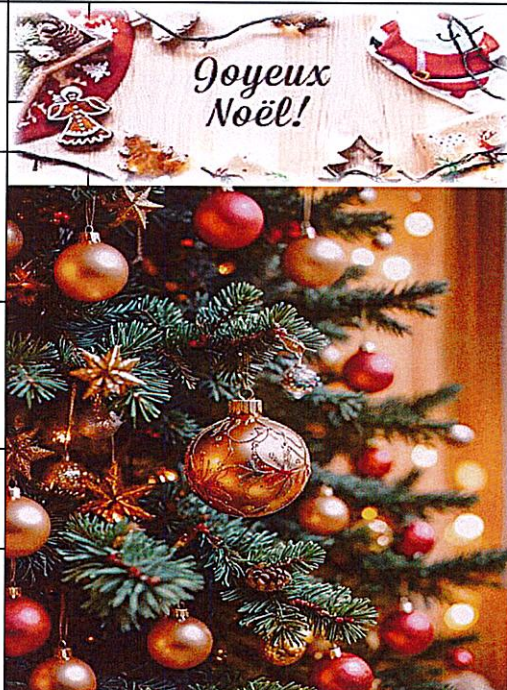














MENUS DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025



Lundi		Mardi		Jeudi	Vendredi	
	Salade de riz, tomates et jambon	 	Carottes râpées		  	Soupe de potiron
	Beignets de calamar / Quartier de Citron		Crêpe au fromage			Raviolis
	Haricots verts		Torsades au pesto			Salades mêlées
	Savaron		Fromages divers			Fromages divers
	Crème dessert caramel	 	Compote Pomme bio			Oranges ou clémentines

	BIO		FAIT MAISON
	LOCAL		DE SAISON

L'Adjointe Gestionnaire, N.GACQUER

Le Principal, F. VIEL

Le Cuisinier, J. PAPON







Mini burger au saumon fumé

Sot l'y laisse de dinde aux marrons

Pommes duchesse - Salades mêlées

Bûchette glacée vanille chocolat

Clémentines et papillotes

