

























# Décembre 2024

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>	
Du 25/11/24 au 01/12/24	Betteraves bio en persillade Poulet aux champignons Semoule Fromage à la coupe Fromage blanc 	Salade Orientale Colin et sa crème safranée Purée de courges Fromage Purée de fruit  		Salade Automnale Gratin de Macaroni au Cheddar Fromage Donut's 	Pâté de campagne et cornichons Escalope panée <b>Haricots verts Bio persillés</b> Fromage Crème vanille 	
Du 02/12/24 au 08/12/24	Crêpe au fromage Jambon Salsifis ail et persil <b>Fromage à la coupe Bio</b> Yaourt aux fruits 	Salade de <b>pâtes Bio</b> Rôti de dinde Gratin de choux fleur Fromage à la coupe Fruit au sirop 			Endives en salade Colin à la Normande <b>Blé bio gourmand</b> Fromage Yaourt  	Macédoine de légumes Raviolis à la Ricotta ( <i>râpé</i> ) <b>Petit suisse Bio</b> Fruit  
Du 09/11/24 au 15/12/24	Céleri rémoulade Chipolatas rôties Lentilles à la Paysanne Fromage à la coupe <b>Compote Bio</b> 	Salade verte Hachis Parmentier Fromage à la coupe Flamby 			Salade de perles Quenelle sauce Nantua Poêlée de <b>carottes Bio</b> Fromage à la coupe Salade de fruits  	Vol au vent Blanquette Océane <b>Riz Bio</b> Fromage Fruit  
Du 16/12/24 au 22/12/24	Carottes râpées <b>Spaghetti Bio</b> à la Bolognaise Fromage à la coupe Ananas au sirop 	Velouté de <b>potiron bio</b> Curry de légumes et de pois chiche au lait de coco Fromage Fruit  				Pâté en croûte de Noël Volaille au marron Risotto forestier Mandarine / Pompe à l'huile provençale Papillotte 
Du 23/12/24 au 05/01/25	<b>Vacances de Noël</b>	<b>Vacances de Noël</b>	<b>Vacances de Noël</b>	<b>Vacances de Noël</b>		<b>Vacances de Noël</b>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

