
































# Semaine du 12 au 16 décembre 2022

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	<b>Salade verte emmental</b>  	<b>Sauté de volaille à l'orientale</b>  	<b>Duo carottes pommes de terre</b> 	<b>Yaourt et fruit</b>  
MARDI	<b>Chou rouge aux pommes</b>  	<b>Pâtes à la bolognaise</b>  		<b>Fromage et fruit</b>  
MERCREDI	<b>Velouté de légumes</b>  	<b>Poisson meunière</b> 	<b>Haricots verts</b> 	<b>Fromage et compote</b>  
JEUDI	<b>Salade Gasconne</b>  	<b>Magret de canard</b> 	<b>Potatoes</b> 	<b>Sapin de Noël et fromage</b>   
VENDREDI	<b>Salade de lentilles corail</b>  	<b>Tarte aux légumes</b> 	<b>Boullgur</b> 	<b>Fromage blanc</b> 

Agriculture biologique



Circuits courts / Produits locaux



Surgelés



Fabriqués à partir de produits bruts

