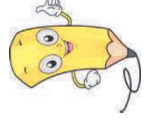
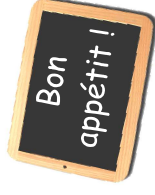









# Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 décembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végé	Vendredi
	Salade de blé	Duo de crudités, carottes, chou blanc, vinaigrette		Œuf dur bio mayonnaise	Potage
	Haché de veau sauce charcutière	Émincés de volaille bio sauce basquaise		Colombo de légumes bio*	Jambon blanc*
	Haricot beurre HVE	Pomme rostie		Riz bio*	Gratin de macaronis bio
	Saint Nectaire AOP	Yaourt sucré		Petit suisse sucré	Chanteneige bio*
	Tarte pomme crumble	Fruit		Biscuit roulé fraise	Fruit bio*

## Les familles d'aliments :

Légendes :

-  Viandes, poissons et oeufs
-  Légumes & fruits
-  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
-  produits laitiers

\* Issu de l'agriculture biologique

## Menu

**Salade de blé : poivron, maïs, tomates, sauce salade.**

\* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

**Menus sans viande :**

- ° Lundi : Galette végétarienne
- ° Mardi : Poisson basquaise
- ° Vendredi : Omelette