



























Semaine du 2 au 8 décembre 2019

Renaison

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	  Feuilleté au fromage maison		 Velouté de potiron  	 Salade verte & croûtons (salade verte BIO)
 Navarin d'agneau S/V: couscous poisson	 Cuisse de poulet rôtie au jus S/V: Œufs brouillés		  Spaghetti à la bolognaise (spaghetti BIO) & gruyère râpé S/V: Spaghetti à la méditerranéenne (spaghetti)  	 Hoki sauce aurore S/V: Nuggets de blé fromage blanc curry
Semoule	 Epinards béchamel			 Chou fleur béchamel
 Bleu d'Auvergne	Yaourt nature		 Fromage blanc faisselle bio locale collet	
  Crème dessert locale BIO vanille	 Fruit BIO		Fruit	  Gâteau d'anniversaire (clafoutis aux myrtilles) elior 

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recette maison 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Produit local 