
































# Menus Maternelle

## Semaine du 06 au 10 Décembre 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade du Chef   	Taboulé  	Salade composée   	Potage de légumes 
Hachis parmentier de bœuf  	Rôti de dinde au jus	Beignets de poisson, citron	Capelettis au jambon (Maison des Pâtes)  Emmental râpé & Parmesan râpé
Fromage blanc  Yaourt nature	Tome   Emmental	Camembert  Tome blanche	Six de Savoie Rondelé nature
Compote de pomme  Pêche au sirop	Orange Poire  	Quatre Quart  au caramel  Madeleine	Clémentine Pomme  
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle

## Semaine du 13 au 17 Décembre 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE NOEL	VENDREDI
Crème de lentilles	Carottes râpées	Duo navette mousse de canard & briochain saumon fumé Salade verte, tomate cerise	Tarte tomate mozzarella basilic
Rôti de porc au jus	Boulettes de bœuf sauce tomate	Suprême de volaille aux senteurs des bois	Filet de poisson meunière, citron
Haricots verts extra fins	Tortis, emmental râpé	Pommes Smile	Epinards branche béchamel
Yaourt arôme Fromage blanc aux fruits	Emmental Gouda	Brie	Assortiment de fromages & laitages
Pomme Clémentine	Compote pomme/fraise Ananas au sirop	Bûchette glacée Clémentine Chocolat de Noël	Assortiment de fruits frais

Viande Bovine Française   
Fabrication maison

Label Rouge   
Produit local

Agriculture Biologique  
Du pair est servi à tous les repas