



































# DÉJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 50 (2023)

Primaire

Lundi 11/12	Mardi 12/12	Mercredi 13/12	Jeudi 14/12	Vendredi 15/12	Samedi 16/12	Dimanche 17/12
COQUILLETES MAIS TOMATES SURIMI 	CHOU FLEUR MIMOSA BIO 		TOMATE EN SALADE BIO 	VELOUTE POTIRON CAROTTE 		
STEAK VEGETARIEN 	EMINCE BUF MARINE KENTUCKY		MIGNON PORC A LA MOUTARDE 	AIGUILLETTE COLIN ALASKA PANEE CITRON		
CRIQUE DE COURGETTES BIO 	POLENTA		PUREE DE POTIMARRON BIO 	GRATIN DAUPHINOIS MAISON 		
BRIE BIO 	BUCHE CHEVRE BIO 		YAOURT PANACHE CITRON FRAISE BIO 	EMMENTAL BIO 		
POMME GALA BIO 	ECLAIR CHOCOLAT			RAISIN		

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

Pictogramme commercial					
	Recette bio		Fait maison		Recette régionale
	Label Rouge		Sans gluten		Nouvelle recette
	France		Origine		Vegetarien
	Viande bovine française		Produit MSC		Volaille française
	Bleu blanc coeur		HVE		Agriconfiance
	environnementale de niveau 2				