





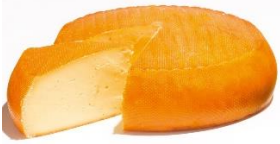















SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
<b>LUNDI 16 DECEMBRE 2024</b>	Friand fromage Rôti de dinde Brocolis Yaourt fermier aromatisé Pomme				
<b>MARDI 17 DECEMBRE 2024</b>	Radis noir Omelette pomme de terre Saint-Paulin Fruits au sirop				
<b>MERCREDI 18 DECEMBRE 2024</b>	Mâche Rosbeef Poêlées de légumes Petit suisse Bûche pâtissière				
<b>JEUDI 19 DECEMBER 2024</b>	Macédoine de légumes Fondant de volaille Semoule Camembert Orange				
<b>VENDREDI 20 DECEMBRE 2024</b>	Mousse de canard au cornichon Risotto fruits de mer Emmental Bûche glacée				

*Susceptible de modifications*

*\* Viande bovine française*

*Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques*

*Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets*