

## Semaine du 16 au 20 decembre 2024

|                                  | Lundi   | Mardi  | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi  |
|----------------------------------|---|--|--|--|---|
| <b>Secteurs grands et moyens</b> |   |  |  |  |   |
| Collation de 9 heures            | Fruit de saison   | Fruit de saison  | Fruit de saison  | Fruit de saison  | Fruit de saison   |
| Repas de 11 heures               | Moulinée blanche<br>Rôti de porc <sup>2</sup><br>Gratin dauphinois<br>Fruit de saison | Velouté mâche et pomme de terre<br>Emincé de poulet <sup>3</sup><br>Carottes sautées<br>Fromage<br>Fruit de saison | Œuf mimosa<br>Daahl de lentilles corail<br>Patates douce<br>Fromage<br>Fruit de saison | <i><b>Menu de Noël</b></i><br><i>Roulé au chèvre</i><br><i>Poisson en sauce</i><br><i>Pommes dauphines</i><br><i>Dessert glacé</i> | Crème de chou fleur<br>Osso bucco <sup>1</sup><br>Pâtes<br>Fromage<br>Fruit de saison |
| Goûters                          | Pain<br>Fromage à tartiner Fruit  | Corn Flakes Lait<br>Compote  | Pain Fromage blanc<br>Fruits séchés  | <i><b>Goûter de Noël</b></i><br><i>Clémentine - Sablé de Noël</i><br><i>Papillotes - Lait à la cannelle</i>                        | Pain & confiture<br>Yaourt Fruit  |
| <b>Secteur bébés</b>             |   |  |  |  |   |
| Repas de 11 heures               | Rôti de porc <sup>2</sup><br>Purée de celeri<br>Compote                               | Blanc de poulet <sup>3</sup><br>Purée de carottes<br>Compote   | Escalope de veau <sup>1</sup><br>Purée de patate douce<br>Compote                      | <i>Dos de poisson</i><br><i>Purée de patate douce</i><br><i>Compote</i>  | Haché de veau <sup>1</sup><br>Purée de chou-fleur<br>Compote                          |
| Goûters                          | Biscuit Fromage blanc<br>Compote  | Pain Yaourt<br>Compote   | Pain Fromage blanc<br>Compote  | Biscuit Fromage blanc<br>Compote   | Pain des fleurs<br>Yaourt Compote   |

- (1) Viande de bœuf ou de veau élevé et abattu en France  
 (2) Viande de porc origine France <sup>2</sup> Lot ou Aveyron  
 (3) La volaille, origine France Aveyron ou Gers, élevée et abattue en France

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

