

Semaine du 16 au 20 decembre 2024

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

- (1) Viande de bœuf ou de veau élevé et abattu en France
 (2) Viande de porc origine France ² 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

