



MENUS DU 15 AU 19 DECEMBRE

<u>LUNDI</u> Haricots verts et carottes en salade* Duo de poissons Pâtes à la crème* Fruits de saison*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et chocolat
<u>MARDI</u> Brocolis à la vinaigrette* Saucisses Lentilles et quinoa* Milk-shake à la banane*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Brioche
<u>MERCREDI</u> Soupe de chou vert et patate douce* Nuggets Frites* Yaourt aux fruits*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Atelier pâtisserie : sablés de Noël
<u>JEUDI – Menu végétarien</u> Betteraves en salade* Riz sauce coco, curry aux légumes d’hiver* Gâteau au chocolat*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et fromage
<u>VENDREDI – Menu de Noël</u> Toast de mousse de canard* Volaille à la crème, aux champignons et aux marrons Gnocchis* Bûchette glacée	<u>Goûters de Noël</u> Clémentines, pain d’épices maison, sablés, papillotes Chocolat chaud

- *Produits issus de l’agriculture biologique.
- Repas accompagnés de pain complet à volonté.
- Les assaisonnements sont au jus de citron*, vinaigre balsamique, huile d’olive* et de colza.
- 10h00-10h30 : en-cas des élémentaires (pain*, fromage* et pommes*).