

Période du 20/12/2021 au 31/12/2021

lundi 20 décembre

Velouté de poireau

Boulettes de bœuf provenant du Parc Régional de Brière*
à la sauce tomate

Coquillettes semi-complètes Bio

Edam bio

Fruit de saison bio

-Yaourt à boire / pain bio + confiture-

mardi 21 décembre

.Salade de céréales gourmandes bio

Omelette bio

Epinards à la vache qui rit

Fruit de saison bio

-lait / baguette viennoise + chocolat-

mercredi 22 décembre

Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique

Poisson du jour à l'américaine

Riz Basmati issu de l'agriculture biologique

P'tit Fol épi

Compote de pommes bio

-Crème dessert / langue de chat-

jeudi 23 décembre

.Radis bio et beurre

Sauté de veau sauce chasseur* bio

Petits pois bio

Yaourt de la ferme de Mezerac
et galette bretonne bio

-pain bio / six de savoie / fruit bio-

vendredi 24 décembre

.Salade César

Boudin blanc aux pommes

Purée de pommes de terre bio

Mousse au chocolat bio

-Lait / pain d'épice / clémentine-



Période du 20/12/2021 au 31/12/2021

lundi 27 décembre

.Salade de chou chinois

Navarin* (viande bio)

Haricots verts bio

Crème anglaise et moelleux au chocolat

-pain bio / vache qui rit / fruit bio-



mardi 28 décembre

.Chou fleur sauce cocktail

Macaronis bio à la bolognaise végétale

Salade verte

Fromage frais bio nature de la ferme de Gineau

-lait / cracottes + confiture / fruit bio-



mercredi 29 décembre

.Salade de lentilles bio à la normande

Rôti de porc sauce moutarde

Brocolis bio

Chanteneige bio

Fruit de saison bio

-lait / crêpe/ compote-



jeudi 30 décembre

Velouté de potiron

Poisson du jour sauce curry

Pommes de terre vapeur bio

St Nectaire AOP

Fruit de saison bio



-jus d'orange / baguette viennoise + chocolat-

vendredi 31 décembre

Mousse de canard et cornichons

Médallions de dinde sauce ail et fines herbes

Beignets de salsifis

Leerdamer

Ananas frais à la chantilly

-Yaourt à boire / madeleine-

