

Menu de la semaine du 2 au 6 décembre 2024





LUNDI 02/12	MARDI 03/12	MERCREDI 04/12	JEUDI 05/12	VENDREDI 06/12
				Noël en Italie
Duo carotte/céleri	Velouté de légumes	Terrine de saumon	Friand au fromage	Minestrone
♥ <del> </del>	<b>♀</b> ⇔ AB			ద
Poulet basquaise	Poisson pané	Rôti de porc	CEufs gratinés	Lasagnes
		<b>♀</b> 台 <b></b>	AB <del>d</del>	금
Pomme rösti	Purée de patate douce	Lentilles	Aux épinards	Bolognaise
	<b>♀</b> 🖴 🚜		<del>-</del>	<b>♀</b> 台 AB
St Nectaire	Brie	Fromage portion	Fromage blanc	Tiramisu au chocolat
			Ağ Hillian	금 Noël autour du Monde
Clémentine	Crème chocolat	Poires	Pêche au sirop	Menu proposé par
	<b>₽</b> AB			l'école du Bois Milon

Produits de qualité et cuisine "maison" :)

Fruits et légumes

Féculents, pain, légumes secs, céréales Viandes, produits de la mer, oeufs **Produits laitiers** 

Produits sucrés

LABEL ROUGE











IGP AOC AOP





PRODUITS BIO

<u>Légumes bio</u> > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois Viande (porc) > EARL Vilguenais à Vieil Baugé Viande (boeuf bio) > Stéphanie Moques à Beaufort

Viande de veau (BIO) > GAEC LASSE

Produits laitiers bio > Ferme de l'Egrassière à Cheviré le Rouge



Menu de la semaine du 9 au 13 décembre 2024





LUNDI 9/12	MARDI 10/12	MERCREDI 11/12	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12
				Noël au Congo
Potage au vermicelle	Salade Marco Polo	Feuilletée poulet/champi	Macédoine	Samoussa
금	습			
Tarte au poireau	Omelette portugaise	Boulette de bœuf	Cassoulet	Poulet Maffé
습		<b>♀</b>	<b>♀</b> ⇔	<u> </u>
Gratin de choux fleur	Ratatouille	Petits pois		Riz Thaï
<b>₽</b> <u>AB</u>	AŠ 🖶	<u>◎</u> <del>4</del>		ద
Emmental râpé	Tomme blanche	Fromage portion	Brie	Clafoutis à la mangue
				V -   Aoël autour du monde
Salade de fruits	Yaourt brasse	Tarte aux pommes	Crème vanille	Menu proposé par
	AB THERMALE THE STREET	<b>♀</b> 台		l'école de Brion

Produits de qualité et cuisine "maison" :)

Fruits et légumes

Féculents, pain, légumes secs, céréales Viandes, produits de la mer, oeufs **Produits laitiers** Produits sucrés



LABEL ROUGE

HVE CE2



FAIT MAISON





PRODUITS LOCAUX



PRODUITS BIO

PECHE DURABLE

IGP AOC AOP



<u>Légumes bio</u> > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois Viande (porc) > EARL Vilguenais à Vieil Baugé Viande (boeuf bio) > Stéphanie Moques à Beaufort

Viande de veau (BIO) > GAEC LASSE

Produits laitiers bio > Ferme de l'Egrassière à Cheviré le Rouge



Menu de la semaine du 16 au 20 décembre 2024



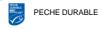


LUNDI 16/12	MARDI 17/12	MERCREDI 18/12	JEUDI 19/12	VENDREDI 20/12
				Noël au Mexique
Mousse de canard	Duo de choux	Salade Pdt/cervelas	Taboulé	Soupe aux tortillas
		습	습	습
Hachis	Gratin de pâtes	Pilon de poulet	Colin sce hollandaise	Jambon de 7h00
	<u>⊚</u> 4	습		Mariné à l'orange <u>Ø</u> ⊖
Parmentier	Aux butternuts	Haricots verts	Fondue de poireau	Haricots rouges
<b>♀</b>	<b>♀</b> △ Aĕ			Epis de maïs grillé 台
Tomme de Savoie	Cheddar râpé	Ile Flottante	St Nectaire	Tacos aux fruits
				음 Noël autour du monde
Compote	Crème caramel	Biscuits de Noël	Fromage blanc	Menu proposé par
	AB AB CONTRACTOR CONTR	금	AB MANAGEM MANAGEM MANAGEM	l'école de Fontaine

Produits de qualité et cuisine "maison" :)



IGP AOC AOP





PRODUITS BIO

Fruits et légumes

Féculents, pain, légumes secs, céréales Viandes, produits de la mer, oeufs **Produits laitiers** 

Produits sucrés

LABEL ROUGE FAIT MAISON

PRODUITS LOCAUX



HVE CE2

<u>Légumes bio</u> > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois Viande (porc) > EARL Vilguenais à Vieil Baugé Viande (boeuf bio) > Stéphanie Moques à Beaufort

Viande de veau (BIO) > GAEC LASSE

Produits laitiers bio > Ferme de l'Egrassière à Cheviré le Rouge