























MENU



lundi 2 décembre	mardi 3 décembre	jeudi 5 décembre	vendredi 6 décembre
 Truffade d'œuf  Poulet au citron  Carottes vichy  Crumble aux pommes	 Salade verte à l'emmen  Chipolatas  Purée de pois cassés  Crème pistache	 potage fermier  Carbonade flamande  Campanelle à l'ail  des ours  Fromage AOP  Fruit de saison	 Coleslaw  Jambon braisé  Gratin dauphinois  Crème du ciel




GOÛTER

lundi 2 décembre	mardi 3 décembre	jeudi 5 décembre	vendredi 6 décembre
 Crêpe au sucre ou Nutella	 Cococake	 Céréales/lait	 pistachou

La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés

fait maison 

agriculture bio



local

