

































Menu du 5 décembre au 9 décembre 2022

Lundi 5 décembre	Mardi 6 décembre	Mercredi 7 décembre	Jeudi 8 décembre	Vendredi 9 décembre 
Salade coleslaw   Jambon blanc  Gratin dauphinois   Camembert  Compote de pomme 	Velouté de courgettes au Boursin Paleron de bœuf  Pâtes  Saint Paulin  Fruit frais	Betteraves crues   Tomates farcies Riz  Yaourt aromatisé	Carottes râpées   Langue de bœuf sauce piquante Frites   Yaourt aux fruits	Potage potiron aux lentilles Raviolis de légumes Emmental Fruit frais
Pain  	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  
Goûter Pain   beurre chocolat chaud	Goûter Céréales lait	Goûter Pain confiture	Goûter Gaufre	Goûter Pain   pâte à tartiner



Bonjour ! En cette période hivernale, le gratin dauphinois fait son retour et le potage 2 fois par semaine pour bien réchauffer.

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

 Fruits et crudités

 Viandes, poissons, œufs

 Légumes verts, fruits cuits

 Entrée / plat protidique

 Féculents et céréaliers

 Produits laitiers



Origine Normandie



Pêche durable



Sans porc



Agriculture biologique



Label rouge



AOC



Végétarien



Malaunay