



Menu ECOLES

Du lundi 13 décembre 2021 Au vendredi 17 décembre 2021

	lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
D é j e u n e r	Mortadelle pistachée	Sardine à l'huile, citron	Médailon de Mousse de canard	Tomates
	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs 	Tortilla Andalouse 	Moelleux de poulet braisé farci aux marrons et raisins 	Mezze Penne façon Carbonara 
	Semoule BIO au beurre 	Courgettes BIO aux aromates 	Pommes dauphine	
	Saint Nectaire  		Cantal  	Brie  
	Crème dessert vanille 	Mousse au chocolat  Palet breton	Bûche de Noël pâtissière au chocolat	Purée pomme abricot BIO 


Menu ECOLES sans viandes



Du lundi 13 décembre 2021 Au vendredi 17 décembre 2021



	lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
D é j e u r	Cœurs de palmier en salade 	Sardine à l'huile, citron	Blancs de poireaux vinaigrette 	Tomates
	Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine aux fruits secs 	Tortilla Andalouse 	Dos de cabillaud à l'armoricaine 	Omelette fraîche
	Semoule BIO au beurre  	Courgettes BIO aux aromates  	Pommes dauphine	Mezze Penne 
	Saint Nectaire  		Cantal  	Brie  
	Crème dessert vanille 	Mousse au chocolat  Palet breton	Bûche de Noël pâtissière au chocolat	Purée pomme abricot BIO 

Menu ECOLES sans porc

Du lundi 13 décembre 2021 Au vendredi 17 décembre 2021

	lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
D é j e u n e r	Cœurs de palmier en salade 	Sardine à l'huile, citron	Médailillon de Mousse de canard	Tomates
	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs 	Tortilla Andalouse 	Moelleux de poulet braisé farci aux marrons et raisins 	Omelette fraîche
	Semoule BIO au beurre  	Courgettes BIO aux aromates  	Pommes dauphine	Mezze Penne 
	Saint Nectaire  		Cantal  	Brie  
	Crème dessert vanille 	Mousse au chocolat  Palet breton	Bûche de Noël pâtissière au chocolat	Purée pomme abricot BIO 

















 Fait maison
 Produit en Occitanie


 Agriculture Biologique (AB)
 Lait collecté et transformé en France


 Appellation d'Origine Protégée (AOP)


Menu ECOLES sans crustacés, fdm


Du lundi 13 décembre 2021 Au vendredi 17 décembre 2021

	lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
D é j u n e r	Coeurs de palmier en salade 	Sardine à l'huile, citron	Médailon de Mousse de canard	Tomates
	Sauté d'agneau au bouillon de légumes et Semoule BIO  	Tortilla Andalouse et Courgettes BIO aux aromates  	Moelleux de poulet farci aux marrons et raisins braisé et Pommes dauphine 	Mezze Penne façon Carbonara 
	Saint Nectaire  		Cantal  	Brie  
	Crème dessert vanille 	Mousse au chocolat  Palet breton	Bûche de Noël pâtissière au chocolat	Purée pomme abricot BIO 

 Fait maison

 Produit en Occitanie

 Agriculture Biologique (AB)

 Lait collecté et transformé en France

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)