

Menu du 2 décembre au 6 décembre 2024

Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Filet de dinde</p> <p>Petits pois</p> <p>Verre de lait</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Betteraves crues carottes râpées</p> <p>Chipolatas</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt fruits mixés</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Croque fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Glace vanille / mangue</p>	<p>Crudités</p> <p>Saumon au beurre blanc</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Taboulé de chou-fleur</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Pomme de terre carottes</p> <p>Yaourt citron ou framboise</p>
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Gouter Brioche lait	Goûter Croissant	Goûter Crème chocolat biscuits	Goûter Lait céréales	Gouter Pain compote



Bonjour ! Le Label rouge est le signe de qualité français qui désigne des produits, qui par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits courants similaires.

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

- Fruits et crudités
- Entrée / plat protidique
- Viandes, poissons, œufs
- Féculents et céréaliers
- Légumes verts, fruits cuits
- Produits laitiers
- Origine Normandie
- Pêche durable
- Label rouge
- AOC
- Végétarien
- Sans porc