




























Menu du 16 décembre au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre 	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Betteraves cuites mimosa   Tarte aux fromages Salade verte Yaourt fermier vanille  	Terrine de fole à la crème d'Isigny  Crousty chicken Pomme pin Petit louis coque Glace minion	Terrine de légumes Poisson bordelaise   Riz  Crème de chèvre Fruit frais	Chou blanc   Comté  Pâtes bolognaises   Yaourt fermier banane  	Crudités Saucisse de volaille Pomme de terre rissolées Assortiment de fromage Compote de poire 
Pain	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  
Gouter Crème chocolat biscuits	Goûter Muffin	Goûter Flan vanille	Goûter Pain   chocolat en poudre	Gouter Pain au chocolat



Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année et de bonnes vacances



**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