




























## Menu du 08 au 12 décembre 2025

	Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>Entrée</b>			Potage de patates douces Bio 	Endives et pommes Bio  vinaigrette
<b>Plat</b>	Chili sin carne (haricots rouges et maïs Bio  )	Sauté de veau Bio   à la moutarde SV : Fileté de hoki MSC  sauce moutarde	Jambon blanc supérieur SV : Tranche végétale aux haricots blancs	Dauphinois de poisson MSC 
<b>Garniture</b>	Riz de Camargue IGP  Bio 	Haricots verts Bio  persillés	Gratin de panais Bio 	
<b>Produit Laitier</b>	Yaourt entier nature Bio  	Saint-Nectaire AOP  	Brie Bio  	Rondelé Bio  
<b>Dessert</b>	Pomme Bio   	Beignet à la framboise	Banane	Dés de poires au sirop Bio

 Produit Local 
  Produit Labellisé (MSC, LR, AOP, AOC, IGP) 
  Produit Bio 
  Aide UE à destination des écoles 
  Aide UE à destination des écoles  
 "MSC" Pêche durable "LR" Label Rouge "AOP" Appellation d'Origine Protégée "IGP" Identification Géographique Protégée SV Sans viande SP Sans porc

[illegible]