



































<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.
Betteraves en vinaigrette  Boulettes de soja à la tomate  Semoule  Yaourt 	Poisson frais Purée de rutabaga  Fromage  Fruit de saison 	Menu du chef 	Salade de coleslaw   Sauté de boeuf  Pomme vapeur  Yaourt 	Escalope de volaille  Mélanges de céréales  Fromage  Fruit de saison 
8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.
Salade Lasagne de légumes et légumineuses Fromage Compote 	Poisson frais Blé  Fromage  Fruit de saison 	Menu du chef 	Carottes rapées  Rougails saucisse Riz  Pâtisserie maison 	Emincé de veau  Flageolets  Fromage  Fruit de saison 

 Fait maison
 Bio
 Produit labellisé

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnement et de la lutte contre le gaspillage. Informations sur les allergènes, les plats servis au restaurant sont susceptibles de contenir : des céréales contenant du gluten, des mollusques, des crustacés, des œufs, du poisson, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites, du lupin, de l'arachide.