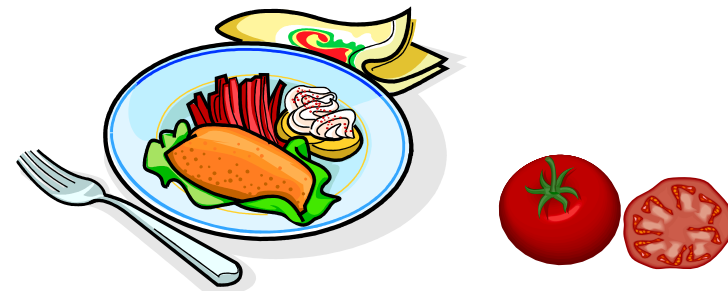










# MENUS CANTINE



Du 2 au 6 décembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves rouges </p> <p>pommes </p> <p>aiguillettes de poulet marinées, riz basmati</p> <p>légumes </p> <p>yaourt aux fruits</p>	<p>carottes râpées </p> <p>porc saumuré à la crème, purée maison, légumes </p> <p>fruit</p>	<p>salade d'emmental</p> <p>spaghettis bolognaise, parmesan</p> <p>fruit </p>	<p>pommes de terre au thon</p> <p>darne de poisson sauce beurre blanc, légumes </p> <p>céréales </p> <p>far Breton</p>



Bio



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche durable



Local



Produit à Haute Valeur Environnementale