



MENUS Du 8 au 12 Décembre		 « Fait Maison »	 AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	HVE	 LOCAL	Allergènes
Lundi	Macédoine					10-3
	Steak sauce au bleu	X			X	7
	Coquillettes		X			
	Bûche de chèvre					7
	Fruit d'automne					
Mardi	Salade de haricots rouges/maïs					10
	Sauté de porc à la moutarde	X				10
	Petits pois		X			
	Crème dessert					7
	Fruit d'automne					
Jeudi	-					
	Falafels	X				
	Semoule et son tajine de légumes		X			
	-					
	Feuilleté aux pommes	X				
Vendredi	Endives aux lardons et pommes	X				10
	Dos de colin sauce beurre blanc					4-7
	Pomme de terre vapeur		X			
	Cantal				X	7
	Compote			X		



Liste des allergènes



FOURNISSEURS : MAISON JOFFROIS - FROMAGERIE BONAL - GAEC CANTOURNET BERTRAND - SARL Chastaing & Maury – KRILL - PROMO CASH - CANTUEL CHRISTOPHE - GAEC BARDET-PHIALIP - L'ARBRE A PAIN - GAEC DU RETRE - FERME DE LA MAISON ROUGE – REBOUL - LE PAIN DE ST PAUL - PLANTECOSTE LAURE - FERME DE LAMOLEIRIE —

Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Cuisinière municipale : Céline LEDUC