

Semaine 49 du 02 au 06 Décembre 2024 , l'Equipe **alTERREnative** Restauration vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade verte , composée Petite quiche Lorraine Salade de cervelas Salade de Maïs et thon	 Salade verte , composée Friand au fromage Tartine de Campagne Salade Chinoise  Carottes Francaises rapées	  	 Salade verte , composée  Quiche Lorraine Salade de Penne au Basilic Salade de Fond d'artichaud	 Salade verte , composée  Salade Piemontaise  Tranche de Jambon blanc  Pomelos Rosé
 Roti de dinde <i>sauce Champignons</i> Saucisson cuit de la Ferme 	Calamar à la Romaine Boudin noir aux Pommes 		Saucisse de Strasbourg  Choucroute façon Alsacienne	Cordon bleu de dinde  Poisson frais* , selon arrivage
Riz au Curcuma Poêlée de légumes	 Pomme mousseline  Pomme fruits cuisinées 		Pomme rissolées Légumes choucoute 	Blé cuisiné aux petits légumes  Endives Française Braisées
Yaourt nature sucré/ Petit suisse fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu	Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu		Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Petit suisse sucré ou battu	Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu
Fruit Frais Notre bon beignet chocolat Tarte à la Pomme Ananas au sirop	Fruit frais Tarte à la Noix de Coco Tarte au Citron Gateau du chef à la POMME Battu àau coulis de Framboise	  Fruits et Légumes Français	Fruit frais Œuf à la Neige Tarte au chocolat Cookies Granola  Compote de Pomme	Fruit frais Viennois au Chocolat  Roulé Choco'pop's maison  Crêpe Confiture Assortiment de flan et Yaourt
 Produit locaux 	 Le produit maison 	La selection du chef  	BIO  Produit Bio  BIO	 Produit frais 

En BLEU , le menu des classes de la Maternelle et CP

Nous rencontrons des difficultés, des ruptures dans nos approvisionnements ; nous mettons tout en œuvre pour satisfaire chacun de nos convives

* la marée fraiche est soumise aux conditions de pêche, notre poissonnier est maitre de sa décision dans le choix du poisson