















Céréales + gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Moutarde	Lupin	Céleri
						
						
Soja	Lait	Fruit à coque	Mollusques	Graines de sésame	Sulfites	Arachides

## Menus du 2 au 6 décembre 2024.

Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
<p>Œufs durs vinaigrette</p>   	<p>Salade de chou rouge et pommes</p>  	<p>Rillettes de thon</p> 	<p>Soupe de vermicelle</p> 
<p>Pizza au reblochon</p>  <p>Et petits légumes</p>   <p>Salade verte</p>  <p>Yakaplanter</p>   	<p>Lasagnes bio « la Fabrique d'Alice »</p>   <p>de thon</p>   <p>Salade verte yakaplanter</p>    	<p>Rôti de porc fermier</p> <p>« la Ferme de la Vallée de la Brame »</p>  <p>Flageolets</p>	<p>Pot au feu fermier</p> <p>« Ferme de la Vallée de la Brame »</p>  <p>Pommes de terre et carottes locales « Mr Ratier »</p> 
<p>Compote multifruits</p>	<p>Génoise à la mousse au chocolat</p>    	<p>Fromage</p>  <p>Mélange fruits à coques</p> 	<p>Yaourt fermier bio</p>  
		<p>Clémentines</p>	