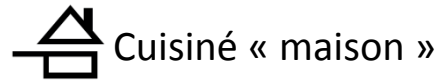
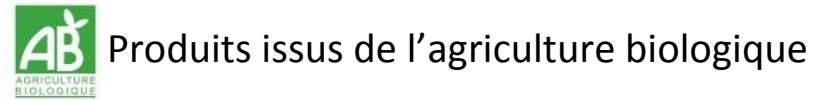


# Menu du mois de décembre 2019 *(menu susceptible d'être modifié)*

Les menus sont élaborés en collaboration avec une diététicienne. Cuisinés au sel de Guérande et à la levure de malt.



Ce menu est composé de produits :

**Bio = 68.67%**

*(Dont 53.01% de produits Bio Locaux)*

Conventionnels = 31.33 %

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Pâté +cornichons Hachis Parmentier de bœuf Fromage de chèvre Fruit de saison pain	Soupe de courge Tortellini ricotta épinard + Gruyère râpé Fruit de saison pain	Carotte râpée Sauté de poulet Poêlées de légumes Flan au chocolat pain	Salade verte Œufs a la poêle Frite Fromage Fruit de saison pain	Mâche+ œufs Filet de Saumon Riz Yaourt pain
Saucisson de bœuf+ beurre Filet de merlu Purée de légume Fromage Fruit de saison pain	Salade verte +graines de courge Civet de chevreuil Poêlées de petit épeautre+ Légumes cuisinées Mousse au chocolat pain	Guacamole Omelette pomme de terre Fromage Fruit de saison pain	Soupe de courge Bouchées végétariennes Riz Fruit de saison pain	Carotte râpée Magret de canard Lentilles yaourt Rose des sables pain
Mini burger au saumon gravlax Filet mignon de sanglier Gratin dauphinois Fromage de pays Fruit de saison pain	Salade verte Pomme paillasson Flan pois chiches/riz Fromage Dessert de Noël pain	Navette Saumon foie gras Brochette de canard Boudin blanc Purée de pdt/courge/fromage Sapin de Noël pain	Mini burger foie gras salade Suprême de chapons Churros de pdt Fromage Buche de Noël mandarine pain	Soupe de courge Dos de cabillaud Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison pain
pain	pain	pain	pain	pain
pain	Pain	Pain	Pain	Pain