



LUNDI 15/12

Betteraves aux pommes   

Salade de haricots verts

Pâtes à la carbonara  

Yaourt nature bio 

Kiwi bio des landes  

MARDI 16/12

Garbure maison aux haricots tarbais



Salade composée thon, olives,
tomate, oignons blanc   

Maquereau à la moutarde

Sardine à l'huile

Nuggets de volaille

Piperade basquaise   

Riz au beurre 

Fromage a.o.p. ou bio au choix

Et fruits bio au choix 

JEUDI 18/12

MENU DE NOËL

Salade au gravlax de saumon maison 

Mousseline à l'aneth

Ou

Mesclun et son toast de foie de canard

Confit d'oignons rouges

Paupiette de poulet du pays basque 

Sauce au poivre vert ou aux champignons

Pomme de terre forestine

Poêlée de marrons aux échalottes et aux
noix

Bûche mangue-passion au chocolat blanc

Ou

Bûche royale maison au chocolat et
spéculoos 

Clémentine bio et père Noël chocolat

VENDREDI 19/12

Entrées variées

Plats et légumes variés

Desserts variés



Menu conseillé



Bio



Local



Végétarien



Aide UE à destination des écoles



Fait Maison

*Assaisonnement à part



Mme GALASSO C.
INFIRMIERE