Menu de la semaine du 16 au 20 décembre 2024

Saint Nicolas de la Grave

Lundi

Potage de légumes

Sauté de veau marengo

Riz Camargue

Fromage

Fruit

Mardi

Salade verte

Omelette au cantal rapé

Pommes de terre et carottes sautées

Fromage blanc

Crème de marron

Mercredi

Salade de lentilles et cervelas

Escalope de dinde viennoise

Haricots verts persillés

Poire au chocolat

Vendredi

Brocolis en salade et fêta

Paëlla poisson "maison"

Flan "maison"

Jeudi

Carottes rapées

Saucisse de Toulouse

Petits pois et carottes

Fromage blanc

Confiture de fraises

RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements. Origine de nos viandes : nées, élevés, abattues en France ; Nos poissons sont certifiés « MSC » pêche durable.

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

* "Aide UE à destination des écoles"