



 **MENU** 



**SEMAINE DU 11 AU 15 DECEMBRE 2023**

SEMAINE 50

LUNDI 11	CAROTTE <b>AB</b> RAPEE SAUTE DE VOLAILLE <b>VVF</b> ET LEGUME WOK PILAF DE CŒUR DE BLE  COMPOTE <b>AB</b> DE POIRE
MARDI 12	POTAGE DE TOMATE ET VERMICELLE LEGUMES COUSCOUS SEMOULE COMPLETE <b>AB</b> FROMAGE FRUIT
JEUDI 14	SALADE VERTE, RADIS RAPE <b>AB</b> , MIMOLETTE STEACK <b>VBF</b> HACHE FRITE  PETIT SUISSE
VENDREDI 15	SALADE DE RIZ ET THON SAUCE COCKTAIL JAMBON BRAISE PUREE DE CHOUX FLEUR FROMAGE <b>AB</b> COMPOTE <b>AB</b> DE POIRE

**BON APPETIT !!!**



plat végétarien

**VBF: VIANDE BOVINE FRANCAISE**  
**VGBF: VIANDE BOVINE FRANCAISE DU GRAND OUEST**  
**VBUE: VIANDE BOVINE DE L'UNION EUROPEENNE**  
**VOLAILLE ORIGINE France OU U,E ou BBC**  
**VEAU = ORIGINE France OU U,E**  
**PORC = ORIGINE France**  
**AGNEAU = ORIGINE France OU U,E**  
**PÊCHE DURABLE ; BBC (bleu,blanc,cœur)= equivalent egalim**  
**HVE: HVE = HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE**  
**AB: PRODUIT ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**  
**AOP APPELLATION ORIGINE PROTEGEE**  
**IGP INDICATION GEOGRAPHIQUE CONTROLEE**  
**LABEL ROUGE**  
**PRODUIT DE LA FERME OU PRODUIT FERMIER LOCAL**

N° d'agrément Cuisine Centrale : FR 22.084.002 CE

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION