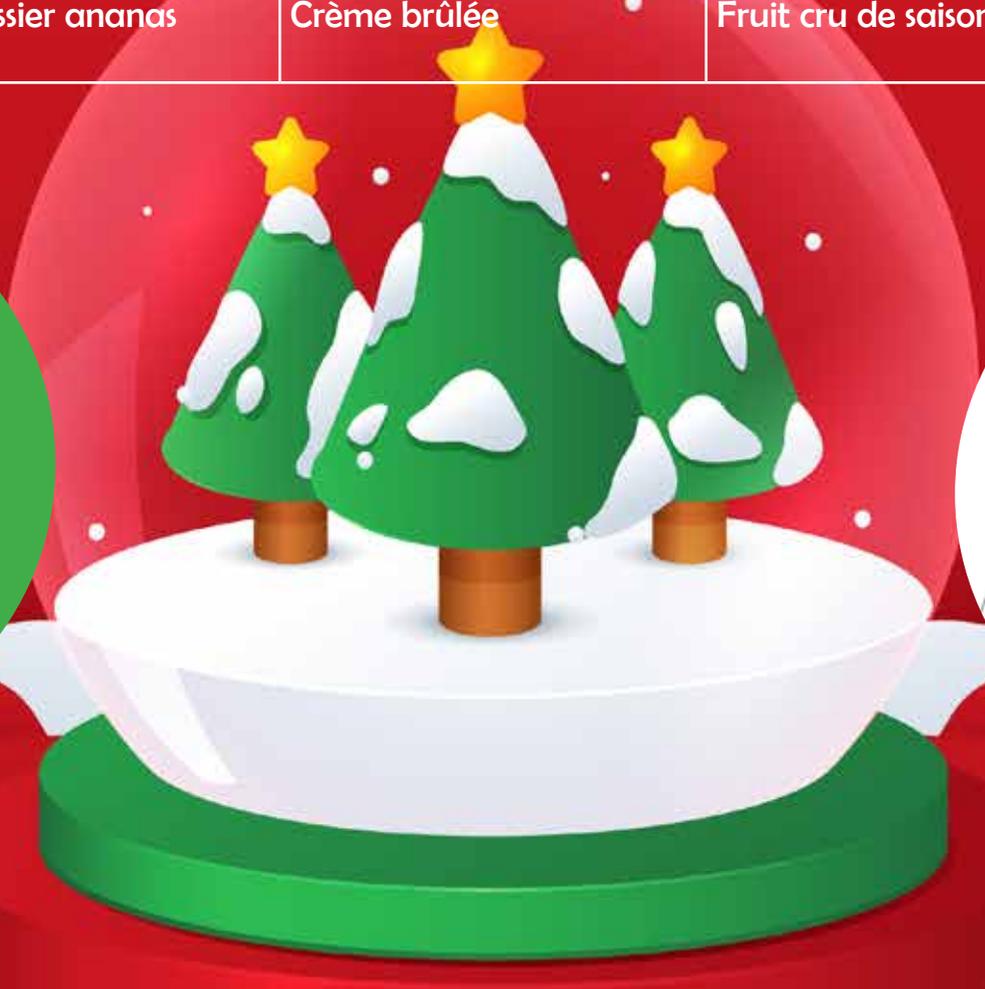


LUNDI 19 décembre	Mardi 20 décembre	Mercredi 21 décembre	Jéudi 22 décembre	Vendredi 23 décembre
Potage de chou fleur	Carottes râpées au cumin 	Coleslow 	Oeuf mayonnaise	Chèvre sur toast
Normandin de veau à la tomate	Curry de légumes 	Croissant au jambon	Sauté de pâtes 	Rôti de dinde 
Petits légumes 	Riz sauté	Mélange croquant	Saumon épinards	Champignons des bois
Fruit cru de saison 	Trio pâtissier ananas chantilly	Crème brûlée	Fruit cru de saison 	Frites 
				Buche glacée

Menu
Vacances de Noël
2022
ALSH de Combrit
Tréméoc et Île Tud



Les repas sont entièrement préparés sur place ; les cuisiniers favorisent les produits locaux, achetés de préférence en circuit court, tout en y intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

Informations légende



PRODUIT LOCAL



PRODUIT BIO

Menus conformes aux exigences du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Laviande bovine est d'origine française (décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002).

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension