























LUNDI	STANDARD	sans porc
19/12/2022	Maquereau	
	Sauté de volaille à la crème 	
	Polenta crémeuse BIO  	
	faisselle BIO 	
	Poires au sirop	
MARDI	STANDARD	
20/12/2022	salade verte	
	rôti de veau à la tomate 	
	coquillettes BIO  	
	yaourt nature BIO 	
	pêches au sirop	
MERCREDI midi	STANDARD	
21/12/2022	chou rouge 	
	tarte saumon	
	fondue de poireaux 	
	crème renversée napée caramel	
	biscuit bio 	
JEUDI midi	STANDARD	
22/12/2022	Carottes râpées BIO -maïs  	
	Oreilles d'ânes 	
	camembert AOP 	
	 fruit des Hautes Alpes	
Vendredi Midi		
23/12/2022	Salade de haricots verts 	
	gratin de poisson 	
	riz pilaf BIO  	
	Cantal AOP 	
	Pomme cuite	

**Menu établi sous réserve d'approvisionnement**