










11/12 - 15/12/23	LUNDI		JEUDI 	 VENDREDI	
	Betteraves à la vinaigrette Pilon de poulet basquaise Semoule Fromage blanc (AB, local : St Lumine de Coutais) Compote tous fruits	MARDI Velouté de pois cassés (Aizenay) Estouffade de bœuf aux olives, riz Cantafrais Clémentine		Pois chiche (Aizenay) à la menthe Quiche aux légumes Entremet citron (au lait AB de St Lumine de Coutais) Banane	Salade de chou aux raisins Poisson à la crème d'aneth Pommes persillées « Tomme du Lac » (fromage AB de St Lumine de Coutais) Poire
18/12 - 22/12/23	Œuf dur mayonnaise Navarin d'agneau Jardinière de légumes Emmental Compote	Carottes râpées Blanquette de dinde Riz Vache qui rit Entremet caramel (au lait AB de St Lumine de Coutais)		Salade de mâche au fromage Omelette Pâtes et champignons à la crème de coco « Grand Lieu » (fromage AB, type gruyère de St Lumine de Coutais) Clémentine	Mousse de canard (sans porc) Lasagnes de poissons et épinard Babybel Dessert surprise de Noël ! Bonnes vacances !!!

Appellations		
 AB, Agriculture Biologique	 IGP, Indication Géographique Protégée	 VBF, Viande de Bœuf Française
 AOP, Appellation d'Origine Protégée	 Label Rouge	 VPF, Viande de Porc Française
 BBC, Bleu Blanc Cœur	 MSC, Pêche durable	 Végétarien