































## Menu MENU PETIT GOURMET pour Primaire semaine n°51 (du 16 au 20 décembre 2024)

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
	Salade paysanne au thon  <b>A</b> Calories ~ 160	Salade des 2 provinces vinaigrette  <b>A</b> Calories ~ 80		Panache crevettes / st jacques sur lit de perles  <b>A</b> Calories ~ 80	Salade piemontaise aux p.terre bio   <b>A</b> Calories ~ 130
	Poulet roti aux herbes  <b>A</b> Calories ~ 390	Omelette pomme de terre & gruyere  <b>A</b> Calories ~ 260		Filet de dinde sauce bolet  <b>A</b> Calories ~ 360	Steack hache / lit de champignons  Calories ~ 110
	Choux bruxelles  <b>A</b> Calories ~ 100	Poelee de legumes  <b>A</b> Calories ~ 80		Poelee de haricots verts et de marrons  <b>A</b> Calories ~ 90	Choux fleur meuniere  <b>A</b> Calories ~ 60
	Carre frais  <b>A</b> Calories ~ 70	Emmental  <b>A</b> Calories ~ 80		Tomme du jura  <b>A</b> Calories ~ 90	Mimolette  <b>A</b> Calories ~ 70
	Liegeois chocolat "campagne de france"   <b>A</b> Calories ~ 230	Paris brest  <b>A</b> Calories ~ 230		Buche parfum chocolat  <b>A</b> Calories ~ 200	Poire  Calories ~ 120

Légende :  = Recommandation nutritionniste  = Agriculture biologique  = Agriculture maîtrisée ou développement durable **A** = Contient un ou des allergènes

### Descriptions de plats :

Salade paysanne au thon : thon, flageolets, tomates, poivrons, vinaigrette ciboulette, oignons et persil  
 Poulet roti aux herbes : volaille française  
 Salade des 2 provinces vinaigrette : carottes rapées, chou blanc rapé  
 Poelee de legumes : carottes, salsifis et haricots beurre  
 Salade piemontaise aux p.terre bio : pommes de terre BIO, tomate, oeuf dur, capres, rondelles cornichons, mayonnaise