













**Menus Ecole Stella Maris du 9-déc.-24 au 13-déc.-24**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	 Coleslaw	 Soupe de vermicelle		Jambon blanc	Potage de légumes
<b>Plat Principal</b>	 Merguez	  Sauté de porc		  Sauté de poulet	 Poisson frais 
<b>Accompagnement</b>	Semoule	Riz		Blé pilaff	Pâtes
<b>Accompagnement</b>	 Carottes	 Navets 		 Epinards 	 Haricots verts
<b>Dessert</b>	Crème dessert	Babybel		 Moelleux vanille	Compote de fruits

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

<b>LOGOS</b>	   <p align="center"><b>Viandes Françaises</b></p>	 <p align="center"><b>Volaille Française</b></p>	   <p align="center"><b>AOC / AOP</b></p>	 <p align="center"><b>Produits Frais</b></p>	 <p align="center"><b>Cuisiné par nos soins</b></p>
	 <p align="center"><b>plat végétarien</b></p>	 <p align="center"><b>Produit Local</b> (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)</p>	 <p align="center"><b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)</p>	 <p align="center"><b>Poisson Frais</b></p>	    <p align="center"><b>Nos producteurs locaux</b></p>

