








	lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
Entrée	Salade de boulgour au pistou	Chiffonade de salade verte	***	Potage de légumes <span>BIO</span>	Carottes râpées citronnées
Viande/Poisson	Poisson pané et citron	Daube de bœuf	***	Parmentier de bœuf <span>BIO</span>	Fidewa
Légumes/Féculents	Mélange de légumes racines	Polenta	***	***	***
Laitage	Yaourt aromatisé	Petit cotentin	***	Tomme blanche <span>BIO</span>	St Paulin
Dessert	Fruit frais	Lacté vanille	***	Fruit frais <span>BIO</span>	Poire au caramel et pop corn



	lundi 11 décembre	PLAT VEGETARIEN ou ENVIRONNEMENT mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Entrée	Salade de pomme de terre	Salade verte et croûtons		Betteraves  vinaigrette	Salade de pois chiches
Viande/Poisson	Filet de merlu sauce citron	Bolognaise végétale		Sauté de dinde au jus 	Beignets de calamars
Légumes/Féculents	Chou-fleur béchamel	Tortis		 Riz créole	Epinards béchamel
Laitage	Petit moulé	Yaourt nature sucré		 Gouda	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit frais	Chou à la vanille		Mousse au chocolat 	Fruit frais



*La simplicité a du goût!*



	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	***	REPAS DE NOËL jeudi 21 décembre	Vendredi 22 décembre
Entrée	Endives vinaigrette	Céleri rémoulade		Navette de canard	Méli mélo de salade verte
Viande/Poisson	Couscous boulettes de bœuf	Cordon bleu		Sot l'y laisse dinde et sauce	Marmite de poisson sauce persane
Légumes/Féculents	Légumes couscous	Petits pois		Pom pin's forestière / Haricots plats	Gnocchetti
Laitage	Edam	Fraidou		Mimolette	Yaourt nature sucré
Dessert	Compote qui croque (céréales chocolat)	Flan caramel		Entremet sapin chocolat doré	Fruit frais



*La simplicité a du goût!*