


















	Du 1 au 5 décembre	qualité	Du 8 au 12 décembre	qualité	Du 15 au 19 décembre	qualité	Du 22 au 26 décembre	qualité
LUNDI	Soupe de légumes & croûtons Rôti de porc Carottes Vichy Crème au chocolat		Batavia au maïs Poulet sauce barbecue Haricots-verts sautés Flan pâtissier		Soupe alphabet Paupiette de veau dorée Petit-pois au curcuma Liégeois		Bonnes vacances	
MARDI	Flan aux pommes de terre Epinards à la crème Camembert Fruit frais de saison		<b>LES BRONZÉS font du Ski</b> Potage du chef Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Haricots-rouges façon chili Riz créole Petit suisse Orange sanguine		Bonnes vacances	
JEUDI	Chou chinois sauce Thaïe <b>Dos de colin à l'orange</b> Semoule Pâtisserie du chef		<b>Repas végétarien</b> Velouté de lentilles Farfalles Sauce au parmesan Fruit frais de saison		<b>Repas de Noël</b> 			
VENDREDI	Bœuf au paprika Riz basmati Edam Fruit frais de saison		<b>Carottes râpées à l'orange</b> Parmentier de poisson Au Potiron Yaourt à la fraise		Filet de poisson pané Blé pilaf Assortiment de fromages Compote de fruits		Bonnes vacances	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

IGP



AOP



MSC

