































Le déjeuner

Lundi 8 décembre	Mardi 9 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Dips de légumes et sa sauce   Parmentier de poisson  Comté Compote 	Salade de mâche aux pommes  Croziflette (jambon/fromage)   Poire façon belle Hélène  	Salade mexicaine (blé, haricots rouges, maïs)  Blanquette de veau   Carottes persillées  Camembert Fruit de saison	Potage de légumes (lentilles corail, patate douce) Duo de pomme de terre vapeur et brocoli sauce curry   Emmental  Fruit de saison



Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Betteraves en salade  Jambon grillé  Purée de pois verts   Saint Paulin Fruit de saison	Duo de chou râpé  Colombo de bœuf   Haricots verts persillés   Tiramisu 	Salade de pomme de terre (avocats, maïs, haricots rouges)  Œuf dur béchamel   Épinards Gouda Fruit de saison	



Produit bio 
Produit local : 
Produit frais : PF
Haute valeur environnementale : 
Crèmerie Coulon : *
Fait maison : 
Appellation d'origine contrôlée : AOP
origine française : 

Des changements indépendants de notre volonté peuvent intervenir