



Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
Quenelles Bio sauce aurore Végé Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Liégeois chocolat	Salade verte Bio Loubia de bœuf Polenta Ramequin de fromage blanc et sucre	Notre cake mimolette colombo Colin MSC pané et citron Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Pâté de campagne Gratin de coquillettes Bio tomates et mozzarella Fruit de saison Bio	Steak haché Petits pois Bio Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Pizza au fromage Emincé de porc Brocolis Bio à la crème Fruit de saison IGP	Salade verte Bio Pois chiches et ses légumes Bio aux épices Végé Semoule Bio Flan caramel
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Végé Haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Bolognaise de bœuf Macaronis et râpé Crème dessert vanille	Noël! Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes Pommes pins Notre fondant au chocolat Chantilly Père Noël en chocolat et Clémentine IGP	Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné d'épinards Bio Tartare Fruit de saison Bio

