



Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Mercredi 03 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
Taboulé Bio  Quenelles Bio sauce aurore  /  Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe 	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail  Saucisse de Toulouse Colin MSC sauce basilic   Purée de pommes de terre Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Liégeois chocolat	Salade de tortis Bio ketchup fromage  Galopin de veau Pané de blé   Mouliné de butternut Bio Saint morêt  Ananas Bio	Salade verte Bio  Dès d'emmental Loubia de bœuf   Polenta Bio Ramequin de fromage blanc et sucre	Notre cake mimolette colombo  Colin MSC pané et citron  /  Yaourt sucré 
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Pâté de campagne Œuf dur Bio mayonnaise  tomates et mozzarella  /  	Salade de maïs thon MSC  Steak haché   Bâtonnets de colin MSC pané et citron  	Mélange de jeunes pousses et dès d'emmental   Risotto IGP Bio au saumon MSC  /  Père Noël en chocolat  	Pizza au fromage  Emincé de porc Hoki MSC à l'huile d'olive   Brocolis Bio à la crème  Petit suisse sucré 	Salade verte Bio  Dès de mimolette Pois chiches et ses légumes Bio aux épices Semoule Bio  / 
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Salade de lentilles et maïs  Notre omelette soufflée à l'emmental Bio  /  Yaourt sucré 	Carottes râpées Bio  Bolognaise de bœuf    Crème dessert vanille	Taboulé Bio  Falafels et Ketchup   Choux fleur Bio béchamel à l'emmental  Emmental  	Salade de pépinettes Bio  Bâtonnets de colin MSC panés et citron   Mouliné d'épinards Bio  Tartare 	Salade verte Bio, dès de mimolette et croûtons   Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes  /  Pommes pins Notre fondant au chocolat Chantilly Père Noël en chocolat et Clémentines IGP

