



Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
Végé Taboulé Quenelles sauce aurore / Haricots verts Bio Fourmette à la coupe Fruit de saison Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Saucisse de Toulouse <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Purée de pommes de terre Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Liégeois chocolat	Salade verte Bio Dèd d'emmental Loubia de bœuf <i>Loubia de haricots blancs</i> Polenta Ramequin de fromage blanc et crème de châtaignes	Notre cake mimolette colombo Colin MSC pané et citron <i>Pané de blé</i> Carottes sautées Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Pâté de campagne <i>Cœuf dur mayonnaise</i> Gratin de coquillettes Bio tomates et mozzarella / Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Tartinable de morue et toast <i>Tartinable de pois chiches et toast</i> Steak haché <i>Nuggets de blé</i> Petits pois Bio Edam Purée de pommes Bio artisanale	Pizza au fromage Emincé de porc <i>Notre frittata aux oignons</i> Brocolis Bio à la crème Yaourt aromatisé Fruit de saison IGP	Végé Salade verte Bio Dèd de mimolette Pois chiches et ses légumes Bio aux épices / Semoule Bio Ramequin de fromage blanc et confiture de fraises
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Salade de lentilles et maïs Notre omelette soufflée à l'emmental Végé / Haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Bolognaise de bœuf <i>Bolognaise de lentilles</i> Macaronis et râpé Tomme de brebis à la coupe Purée de pommes poires Bio artisanale	Salade verte Bio, dèd de mimolette et croûtons Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes <i>Quenelles sauce aux cèpes</i> Pommes pins Notre fondant au chocolat Chantilly Père Noël en chocolat et Clémentine IGP	Salade de pépinettes Bâtonnets de colin MSC panés et citron <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Mouliné d'épinards Bio Emmental Fruit de saison Bio

