



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

