



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

