






<p>Menu du mois de Décembre</p> 	 <p><b>Mardi 1er</b></p>	<p><b>Jeudi 3</b></p>	<p><b>Vendredi 4</b></p>
	<p>Potage légumes d'hiver* <b>BIO</b> Crousti'fromage Coquillettes <b>BIO</b> sauce tomate Clémentines</p>	<p>Œufs <b>BIO</b>*mayo Steak haché Petits pois/carottes Camembert Crème dessert à la vanille</p>	<p>Macédoine Rôti de porc Gratin Dauphinois* (<b>PDT BIO</b>) Yaourt aromatisés</p>
<p><b>Lundi 7</b></p>	 <p><b>Mardi 8</b></p>	<p><b>Jeudi 10</b></p>	<p><b>Vendredi 11</b></p>
<p>Soupe au vermicelle* (<b>bouillon BIO</b>) Sauté de bœuf* Champignons et purée de carottes <b>BIO</b>* Yaourt nature sucré</p>	<p>Quiche épinards et chèvre* (<b>œufs BIO</b>) Boulettes végétales Semoule aux épices douces Compote</p>	<p>Friand au fromage Poisson pané Haricots verts Entremet à la vanille</p>	<p>Salade au surimi* Escalope de dinde à la crème* Riz Gâteau au chocolat* (<b>œufs BIO</b>)</p>
 <p><b>Lundi 14</b></p>	<p><b>Mardi 15</b></p>	<p><b>Jeudi 17</b></p>	<p><b>Vendredi 18</b></p>
<p>Soupe de patates douces* Friand au fromage et salade iceberg Mousse au chocolat</p>	<p>Rillettes et cornichons Hachis Parmentier* (<b>PDT BIO</b>) Petits suisses aux fruits</p>	<p>Salade <b>BIO</b> macédoine pommes de terre au thon* Jambon grillé Mogettes Label rouge* Compote</p>	 <p><i>Repas de Noël</i></p>

**Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes de saison et œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. \*Plat fait maison**



Menu végétarien