

<p>Menu</p> <p><i>du mois de</i></p> <p>Décembre</p> 		<p>Jeudi 2 </p> <p>Quiche chèvre épinards* Nuggets de blé Petits pois et carottes Yaourt nature sucré</p>	<p>Vendredi 3</p> <p>Mortadelle Saucisses lentilles* Emmental Clémentines</p>
		<p>Lundi 6</p> <p>Betteraves en dés* Sauté de porc* Pommes Dauphines Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 7</p> <p>Pâté de foie Dos de cabillaud sauce Aurore* Riz BIO Compote de pommes</p>
<p>Lundi 13</p> <p>Couscous boulettes de bœuf et merguez* Tiramisu au Spéculoos*</p>	<p>Mardi 14 </p> <p>Soupe patates douces, carottes et pommes de terre* Croq' végé au fromage* Salade Compote pomme fraise</p>	<p>Jeudi 16</p> <p>Assiette anglaise Camembert Banane</p>	<p>Vendredi 17</p> <p>Repas de Noël</p>

Bonnes

Vacances !!!



Les menus peuvent varier selon les livraisons.

Viande d'origine française. Légumes de saison et œufs locaux issus de l'agriculture biologique.

Pâtes et riz BIO.

Yaourts BIO et locaux. Pain farine Label Rouge.

*Plat fait maison  Menu végétarien.