








Menu du mois de Décembre		Jéudi 1er	Vendredi 2
		Soupe tomate vermicelle Steak haché Petits pois et carottes Clémentines	 Feuilleté au fromage Raviolis aux légumes BIO Compote
Lundi 5	Mardi 6	Jéudi 8	Vendredi 9
Salade verte Hachis parmentier Camembert Fromage blanc au coulis de fraises ou au sucre	Macédoine BIO Quenelles de brochet sauce aurore Semoule Entremet vanille BIO	Maquereau sauce tomate Poulet coco Riz basmati Tiramisu au Spéculoos	 Taboulé Omelette BIO Haricots verts et haricots beurre Compote pomme fraise
Lundi 12	Mardi 13	Jéudi 15	Vendredi 16
 Chili con carne Riz BIO Emmental Pomme	 Œuf BIO mayonnaise Filet de colin sauce aux crevettes Perles Éclair au chocolat	 Repas de Noël	 Crêpe au fromage Tortis BIO à la crème et aux champignons Yaourt à boire à la vanille

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. Pain farine Label Rouge. Pommes de terre locales.

*Plat fait maison.



Menu végétarien

Joyeux Noël à tous!!!