

# Menus du mois de Décembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
02/12 au 03/12	Radis râpés Flan poireaux épinards Gratin de pâtes Yaourt aromatisé	Mache, mozzarella Lasagne bolognaise  Comté - Salade de fruit	Pâté de campagne Pâtes au beurre / Carottes bios Vichy Cordon bleu Clémentine et Fromage fermier	Œufs bios mayonnaise Printanière de légumes Poisson meunière Ile flottante
06/12 au 10/12	Salade composée Semoule parfumée / Petite bouchée aux légumes de saison Boules au bœuf sauce tomate Yaourt sucré fermier	Jambon blanc Pizza maison Salade bio Crème chocolat Ferme de Marty	Friand fromage Chipolatas Gratin de potimarron Ananas frais	Carottes râpées bios Surimis mayonnaises Sauté de poulet coco Riz bio façon pilaf Compote de pomme
13/12 au 17/12	Taboulé maison Nugget plein filet de poulet Haricots verts bios persillés Coupe poire chocolat chantilly maison	Verrine pêche au thon Steak haché bœuf bio Purée Yaourt aromatisé Fermier	Repas de Noel	Assiette de saucisson Pâtes au beurre bio Ratatouille Niçoise Fish and chips Fromage blanc Fermier
18/12 au 02/01	<b>VACANCES DE NOËL</b>			

– Repas avec porc

Agriculture Biologique

A base de poisson

Producteurs locaux

\*Quasiment tout ce qui est BIO est local