

	Semaine du 04 au 08 décembre
LUNDI	Velouté de légumes Mijoté de bœuf aux champignons Yaourt nature bio Orange
MARDI	Croisillon Dubarry Manchons de poulet tex-mex Gratin de chou-fleur Mini cabrette Compote de pomme bio
MERCREDI	Saucisson sec Paupiette de veau sauce bourgeoise Riz Laitage saveur vanille Fruit bio
JEUDI	Concombre façon tzaziki Choucroute garnie Camembert bio Crème dessert praliné
VENDREDI	Salade jurassienne Pavé de poisson thym et citron Tortis Edam Bio Clafoutis ananas noix de coco

	Semaine du 11 au 15 décembre
LUNDI	Macédoine mimosa Filet de colin à l'aneth Purée muscade Yaourt au sucre de canne bio Clémentines
MARDI	Quiche Normande Pané de porc à la tomate Haricots verts vapeur Emmental bio Liégeois chocolat
MERCREDI	Concombre et maïs Steak haché à l'oignon Pommes persillées Petit suisse nature bio Miroir au caramel
JEUDI	Ceuf dur sauce tartare Couscous boulettes Semoule Petit Louis Fruit bio
VENDREDI	Salade coleslaw bio Pavé de poisson blanc à la fondue de poireaux Poêlée méditerranéenne Tartare ail et fines herbes Muffin agrumes et épices

Repas de Noël vendredi 22 décembre !

	Semaine du 18 au 22 décembre
LUNDI	Saucisson à l'ail beurre Filet de poulet sauce barbecue Pommes vapeur Gouda bio Flan caramel
MARDI	Crêpe au fromage Côte de porc sauce picarde Pennes Yaourt aromatisé Fruit Bio
MERCREDI	Carottes râpées bio vinaigrette Aiguillettes de volaille sauce hongroise Chou-fleur vapeur Gouda Beignet aux pommes
JEUDI	Pâté de campagne cornichon Filet meunière Frites Bombel Brassé à la pulpe de fruits bio
VENDREDI Menu de Noël	Mousse de canard Fondant de poulet abricot cranberries sauce Montmorency Mini rôtis Ortolan Cœur coulant au chocolat Clémentine