

<b>Nos menus</b>	<b>Du 03 au 07/12</b>	<b>Du 10 au 14/12</b>	<b>Du 17 au 21/12</b>
<b>Lundi</b>	Salade piémontaise Rôti de bœuf Haricots verts Crème dessert	Vermicelle à la tomate Rôti de dinde Jardinière de légumes Yaourt nature Biscuit	Betteraves rouges Lasagnes au saumon Dessert au choix
<b>Mardi</b>	Salade aux noix et dés de fromage <b>Paëlla</b> Clémentine	<b>Carottes râpées</b> Saucisses de Toulouse <b>Coquillettes au beurre</b> Fromage Ail et Fines herbes Clémentine	Potage de légumes Cuisines de canette Haricots beurre Dessert au choix
<b>Jeudi</b>	<b>Céleri rémoulade</b> Poisson à la sauce hollandaise Quinoa Yaourt aux fruits	Radis Gratin de pommes de terre Poisson Fromage blanc-crème de marrons	Maquereaux Rôti de veau Courgettes à la crème Dessert au choix
<b>Vendredi</b>	Potage à la citrouille Rôti de porc <b>Lentilles</b> Tomme noire Fruit	<b>Menu végétarien ... en vert</b>  Soupe «anti-gaspi» aux fanes de radis ! Concombre Purée de pois cassés avec croûtons Babybel goût chèvre Kiwi	<b>C'est le Repas de Noël !</b> - Mousse de canard - Pommes dauphines - Rôti de volaille - Dessert glacé 

En bleu : fait maison    En vert : normes bio

Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification

en fonction des approvisionnements et des stocks de fin de période



*Bonnes vacances*