



Lundi 30 Novembre	Mardi 01 Décembre	Mercredi 02 Décembre	Jeudi 03 Décembre	Vendredi 04 Décembre
<p>Soupe de Légumes (céleri/carottes bio) </p> <p> Beignets de poisson MSC</p> <p>Gratin de chou fleur bio </p> <p> Tomme Catalane AOP</p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Friand au fromage</p> <p> Sauté de bœuf LR sauce barbecue</p> <p>Blé tendre bio </p> <p> Yaourt aromatisé bio</p> <p>Smoothie pomme banane sirop d'érable</p>	<p> Œuf dur bio mayonnaise</p> <p> Parmentier de colin MSC d'alaska</p> <p>Salade verte bio </p> <p>Tomme Grise</p> <p>Gâteau au chocolat (lait et œufs bio) </p>	<p>Chou Fleur bio vinaigrette </p> <p> Emincé de Poulet LR crème bio curry</p> <p>Frites fraîches</p> <p> lait fromage frais nature et sucré</p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Quiche chèvre et tomate (lait et œufs bio)</p> <p> Salade verte bio </p> <p>Fromage blanc bio et sucre</p> <p>Fruit de saison bio </p>
Lundi 07 Décembre	Mardi 08 Décembre	Mercredi 09 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
<p> Soupe de Carottes bio</p> <p>Pommes de terre au fromage à tartiflette</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage frais petit Louis</p> <p> Fruits de saison bio</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p> Rôti de bœuf au jus</p> <p>Jardinière de Légumes</p> <p> Gouda bio</p> <p>Crème dessert vanille bio </p>	<p>Salade de risettis aux petits légumes</p> <p> Steak haché bio sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p> Camembert bio</p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Salade verte bio et maïs </p> <p> Poulet LR sauce champignons</p> <p>Pâtes semi-complètes bio </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Gâteau au caramel (lait et œufs bio) </p>	<p>Chou rouge râpé</p> <p> Colin d'alaska MSC pané au riz soufflé</p> <p> Epinards bio et riz bio</p> <p>Yaourt aromatisé vanille bio </p> <p>Fruit de saison bio </p>
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
<p>Haricots verts bio, échalotes</p> <p> Colin MSC sauce poireaux</p> <p> Boulgour bio</p> <p>Bûche mélangée (lait vache et chèvre)</p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Salade de coleslaw bio </p> <p> Rôti de dinde LR au jus</p> <p>Purée</p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>Compote de pommes bio </p>	<p>Champignons à la crème bio </p> <p> Cordon bleu</p> <p>Courgettes bio gratinées au fromage</p> <p> Yaourt bio nature et sucré</p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Soupe de patate douce</p> <p> Ravioli de légumes bio</p> <p>Salade verte bio </p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Beignet pomme</p>	<p>Mousse de canard sur son toast</p> <p> Volaille crème bio pain d'épices</p> <p>Pommes de terre Festives</p> <p> Beaufort AOP</p> <p>Sapin au chocolat et crème anglaise</p>
Lundi 21 Décembre	Mardi 22 Décembre	Mercredi 23 Décembre	Jeudi 24 Décembre	JOYEUX NOËL
<p>Soupe de tomate</p> <p> Colin filet meunière MSC</p> <p>Pâtes semi-complètes bio </p> <p> Fourme D'Ambert AOP</p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p> Betteraves bio</p> <p>Quiche au fromage (crème bio) </p> <p> Salade verte bio</p> <p>Yaourt bio aromatisé aux fruits</p> <p>Beignet pomme</p>	<p>Chou Blanc raisin sec vinaigrette</p> <p> Assiette façon raclette (pommes de terre/jambon blanc et rosette)</p> <p> Petit fromage frais nature et sucré</p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Tartine de mousse de canard</p> <p> Poulet rôti LR au jus</p> <p>Pommes de terre festives</p> <p>Fromage frais tartare aux herbes</p> <p>Sapin aux deux chocolats</p>	<p>JOYEUX NOËL</p>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes de production



Agriculture
biologique



Label Rouge



Appellation
d'origine protégée