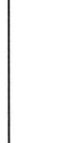
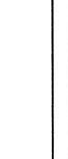
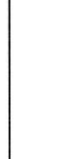
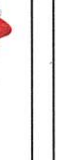


	Du 1 au 5 décembre	qualité	Du 8 au 12 décembre	qualité	Du 15 au 19 décembre	qualité	Du 22 au 26 décembre	qualité
LUNDI	Soupe de légumes & croûtons Rôti de porc Carottes Vichy Emmental Crème au chocolat		Batavia au maïs Poulet rôti Haricots-verts sautés Coulommiers Flan pâtissier		Soupe alphabet Paupiette de veau dorée Petit-pois Mimolette Liégeois		Bonnes vacances	
MARDI	 Repas végétarien Coleslaw à l'ananas Flan aux pommes de terre Epinards à la crème Camembert Fruit frais de saison		 Potage du chef Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison		 Repas végétarien Betteraves vinaigrette Haricots-rouges façon chili Riz créole Petit suisse Duo orange - orange sanguine		Bonnes vacances	
MERCREDI	Potage "USA"  Bruschetta du chef Iceberg Assortiment de fromages Fromage blanc au coulis		 Menu des enfants		Saucisson à l'ail Boule bœuf sauce tomate Jeunes carottes Assortiment de fromages Crêpe au nutella		Bonnes vacances	
JEUDI	Chou chinois sauce Thaï Colin sauce à l'orange Purée pomme de terre & potiron Mimolette Pâtisserie du chef		 Repas végétarien Velouté de lentilles Pâtes Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison		 Repas de Noël			
VENDREDI	Betteraves aux pommes  Bœuf au paprika Riz basmati Edam Fruit frais de saison		Carottes râpées à l'orange Parmentier de poisson Aux patates douces Chantailou Yaourt à la fraise		Soupe de potiron Filet de poisson pané Blé pilaf Assortiment de fromages Compote de fruits		Bonnes vacances	

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois

IGP

AOP

MSC

