

Menu du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre

Lundi 30 Novembre	Mardi 1 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
 Betteraves , Vinaigrette	 Velouté de légumes verts	 Céleri rave sauce rémoulade	 Salade de blé et maïs , Vinaigrette
 Tartiflette aux pommes de terre	Bœuf façon bourguignon	 Bolognaise de pois BIO	Beignets de calamar
 Salade verte	 Purée de potiron	 Coquillettes BIO	 Épinards à la crème
 Suisse fruité	Mimolette	Camembert	Assortiment de fromages
 Fruit de saison	 Compote de pommes	 Yaourt LOCAL aromatisé	 Fruit de saison

Menu du Lundi 7 Décembre au Vendredi 11 Décembre

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
 Potage de légumes	 Choux-fleurs , Vinaigrette	 Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons
 Bolognaise de lentilles vertes	Sauté de poulet , sauce Dijonnaise	Saucisse de Toulouse	Gratin de la mer colin MSC
 Coquillettes HVE	 Frites fraîches	 Céleri braisés	 Petits pois au thym
Emmental	Gouda	 Yaourt LOCAL aromatisé	Assortiment de fromages
Liégeois à la vanille	 Fruit de saison	 Roulé à la confiture d'abricot	 Fruit de saison

Menu du Lundi 14 Décembre au Vendredi 18 Décembre

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Repas de Noël Jeudi 17 Décembre	ANTI GASPI Vendredi 18 Décembre
Crêpe au fromage	 Velouté de panais	Mousse de canard sur pain d'épices	 Entrée
Saute de porc Colombo	 lasagnes aux légumes d'hiver	Poulet aux châtaignes et aux champignons	Plat principal
 Brocolis gratinés	 Salade verte	 Pomme pin	
Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Assortiments de fromages	Produit laitier
 Fruit de saison	 Flan au caramel	Buche de Noël aux 2 chocolats du chef	 Dessert