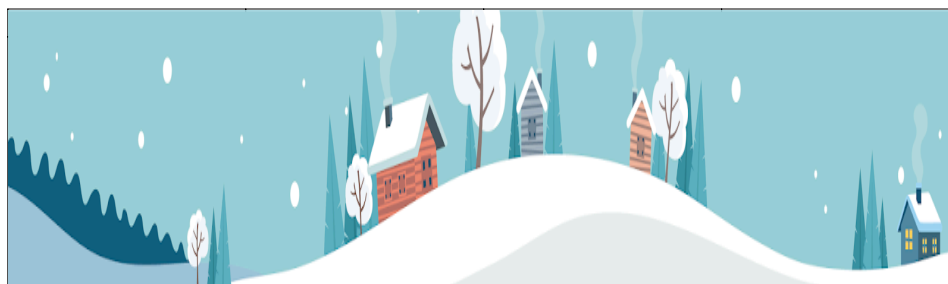


lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Salade de pommes de terre bio à l'échalote	Betteraves locales bio vinaigrette	Potage de légumes	Carottes bio locales râpées vinaigrette
Sauté de dinde BBC sauce curry	Colin MSC sauce homardine	Cordon bleu	Chili
Haricots verts CE2 persillés	Coquillettes bio au beurre	Epinards branches CE2 à la béchamel	sin carne
Petit cotentin nature	Camembert	Mimolette	Crème anglaise locale
Crème dessert vanille	Ananas au sirop	Clémentine Global Gap	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Céleri bio rémoulade	Saucisson à l'ail	Crêpe au fromage	Salade verte au maïs
Poisson pané MSC et citron	Paupiette à la dinde sauce crème	Curry de patate douce	Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise
Purée de chou fleur	Bâtonnets de carottes CE2 au beurre	Semoule bio	Printanière de légumes CE2
Brie	Pont l'évêque AOP	Yaourt nature sucré	Vache qui rit bio
Mousse au chocolat	Kiwi	Clémentines	Milkshake

Repas de Noël

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
Chou blanc local vinaigrette et croûtons	Potage potimarron	Salade verte locale vinaigrette	Charcuterie de Noël
Nuggets de volaille	Tarte aux légumes	Brandade	Emincé de poulet sauce de Noël
Tortis bio au beurre	Salade batavia et vinaigrette	de colin MSC et saumon MSC	Pommes pins
Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)	Chanteneige	Tomme grise	Clémentine Global Gap
Compote de pomme pomelos	Yaourt aromatisé	Kiwi	Bûche de Noël



--	--	--	--

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année