



## MENUS DU MOIS DE DECEMBRE



<b>LUNDI 6</b>	<b>MARDI 7</b>	<b>MERCREDI 8</b>	<b>JEUDI 9</b>	<b> VENDREDI 10</b>
RIZ BIO EN SALADE OEUFS BROUILLES AU FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE BIO MANDARINE	RADIS NOIR RÂPE POULET GRILLE GRATIN DE LEGUMES CREME ANGLAISE BISCUITS	POTAGE POULE VERMICELLES TEMPURA DE COLIN* RIZ A LA TOMATE BIO DESSERT AU CHOIX	CHOU CHINOIS AUX CROUTONS ET LARDONS RÔTI DE DINDE AUX FINES HERBES PUREE EMMENTAL BIO /KIWI	ENDIVES ET POMMES EN SALADE CARBONNADE DE BOEUF MACARONI BIO FROMAGE BLANC SUCRE BIO
<b>LUNDI 13</b>	<b>MARDI 14</b>	<b>MERCREDI 15</b>	<b>JEUDI 16 REPAS DE NOEL</b>	<b> VENDREDI 17</b>
POTAGE DE LEGUMES COEUR DE MERLU* A LA TOMATE SEMOULE BIO AU BEURRE ST PAULIN BIO/BANANE	LENTILLES BIO EN SALADE TAGLIATELLES BIO A LA CREME DE POIREAUX YAOURT AROMATISE BIO BANANE	ROSETTE RÔTI DE VEAU PETITS POIS* DESSERT AU CHOIX	MOUSSE DE FOIE SUR TOAST GRILLE CONFIT DE CANARD GRATIN DAUPHINOIS BÛCHE GLACEE*	SALADE EXOTIQUE ROUGAIL SAUCISSE RIZ CREOLE GATEAU A LA BANANE



**JOYEUX NOËL A TOUS ET BONNES FETES DE FIN D'ANNEE**

\*produits surgelés  fait maison

menu à thème

menu sans viande