

Mois de DECEMBRE 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 30/11/2020 au 04/12/2020	Choux Blanc Râpé et Maïs	Crêpe au Fromage	Pâté de Campagne <i>Pâté de Volaille</i>	Potage de Légumes	Salade de Pommes de Terre
	Tartiflette <i>Tartiflette à la Dinde</i>	Boeuf Au Jus	Pilons de Poulet	Semoule Méditerranéenne	Colin à la Bordelaise
	Fromage Frais Nature Sucré	Brie	Lentilles	Fol Epi	Gratin de Courgette
	Madeleine	Gâteau aux Poires	Yaourt Aromatisé	Flan Nappé au Caramel	Edam
Du 07/12/2020 au 11/12/2020	Coquille sauce Cocktail	Potage de Légumes	Taboulé	Carottes Râpées	Radis avec Beurre
	Poulet Sauce Forestière	Œufs Brouillés	Cordon Bleu	Sauté de Mouton	Filet de Hoki à la Crème
	Carottes	Pommes Rissolées	Haricots Verts	Choux Fleurs Persillés	Riz à la Tomate
	Camembert	Cantal	Gouda	Petit Suisse	Fromage Blanc Nature Sucré
	Fruits de Saison Bio	Clémentines de Corse	Mousse au Chocolat	Cake à la Noix de Coco	Fruits de Saison
Du 14/12/2020 au 18/12/2020	Macédoine de Légumes à la Mayonnaise	Betterave	Potage de Légumes	Toast Festif sur Nid de Mâche	Pizza au Fromage
	Carbonara <i>Carbonara à la Dinde</i>	Omelette au Fromage	Sauté de Bœuf au Paprika	Suprême de Poulet aux Marrons	Colin Meunière avec Citron
	Coquille	Ratatouille	Polenta	Gratin Dauphinois	Poêlée de Légumes
	Saint Paulin	Yaourt Nature Sucré	Coulommiers	Tomme	Fromage Frais Nature Sucré
	Fruit de Saison	Tarte aux Pommes	Compote de Pomme et Fraise	Moelleux au Chocolat et crème anglaise	Fruits de Saison

Produits issus de l'Agriculture Biologique



Produits Fait Maison



Produits Locaux



Label Rouge



Viande VBF

