

DECEMBRE

	LUNDI	MARDI
Du 04 au 10 décembre	<p>Friand au fromage Nugget's de volaille Carottes au cumin *</p> <p>Petits suisses *</p> <p>Pêche au sirop Pain</p>	<p>Salade de betteraves *</p> <p>Bolognaise Tagliatelle *</p> <p>Brie Smoothie framboise Pain</p>
Du 11 au 17 décembre	<p>Salade verte et maïs *</p> <p>Boulettes d'agneau à la provençale Riz créole *</p> <p>Tome blanche Fruit de saison *</p> <p>Pain *</p>	<p>Salade de pâtes au pistou *</p> <p>Chicken wing's rôtis Haricots verts *</p> <p>Gouda Crème dessert chocolat Pain</p>
Du 18 au 24 décembre	<p>Mini pizza Quenelle sauce aurore Choux fleur *</p> <p>Edam Cocktail de fruits Pain</p>	<p>Concombre au surimi *</p> <p>Rôti de porc aux olives *</p> <p>Coquillettes *</p> <p>Yaourt nature Flan vanille Pain *</p>
Du 25 au 31 décembre		

Le chef et son équipe vous souhaite un bon appétit

* produit
porteur d'un
signe de
qualité

JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade * Paleron braisé * Crème de potiron * Cotentin Banana bread Pain	Taboulé Filet de colin meunière Poêlée de légumes * Croûte noire Fruit de saison Pain
Salade au brie et raisins * Rôti de veau farci Courgettes à la crème * Fondu président Cake maison * Pain	Chou rouge râpé * Tajine de colin Semoule berbère * Fromage Blanc Compote * Pain
pâté en croûte Sauté de volaille Pommes dauphines Gouda Crème dessert chocolat Pain	Macédoine de légumes * Ravioli à la volaille Vache qui rit Fruit de saison Pain
	