



Lundi 5 Décembre	Mardi 6 Décembre	Jeudi 8 Décembre	Vendredi 9 Décembre
<p>Salade de farfales à la tapenade</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Pané fromager</p> <p> Purée de choux fleurs Bio</p> <p> Yaourt aromatisé de Lozère</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio </p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> Riz IGP</p> <p> Ramequin de fromage blanc et crème de châtaignes</p>	<p>Betteraves Bio vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p> Pomme de terre grenaille</p> <p> Fourchette de Luc à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p> Coleslaw de chou et carotte Bio sauce cocktail</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p> Yaourt sucré de Lozère</p> <p>Notre gâteau au cacao</p>
Lundi 12 Décembre	Mardi 13 Décembre	Jeudi 15 Décembre	Vendredi 16 Décembre
<p>Rillettes de porc</p> <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Cappelletis Bio</p> <p>ricotta-épinards</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Filet de merlu MSC sauce cari</p> <p>Omelette</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Flan chocolat</p>	<p> Bâtonnet de mozzarella et mesclun</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge sauce cèpes</p> <p>Quenelles sauce cèpes</p> <p>Rosties de pommes de terre</p> <p>Notre fondant crème de châtaigne et chocolat avec sa chantilly</p> <p> Friandises de Noël et clémentine</p>	<p> Pizza</p> <p>Wok de soja Bio</p> <p>Duo de riz IGP et carottes Bio</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

Bonnes fêtes de fin d'année!