



Du 02.12 au 06.12.24		Du 09 au 13.12.24		Du 16 au 20.12.24	
	<i>Lundi</i>	Taboulé Steak haché Haricots verts Bleu de Bresse* Fruit de saison	Salade de Coleslaw Œuf Epinards/croûtons* Saint Paulin Fruit de saison	<b>Menu bio et végétarien</b> Céleri rémoulade** Tagine végétal Semoule* Fromage blanc* Fruit de saison*	Pâté de campagne Filet de hoki/citron Haricots verts* Carré Président Compote
	<i>Mardi</i>	Poireaux mimosa Cuisse de poulet rôti Frites au four Emmental Fruit de saison	<b>Menu bio et végétarien</b> Salade d'Ebly à la Grecque* Quenelle nature à la sauce tomates Carottes au jus** Yaourt nature* Compote de pommes/biscuit*		
	<i>Jeudi</i>	Salade verte/œuf/croûtons Paupiette de veau Chou-fleur en gratin Vache qui rit Salade de fruits	Poireaux vinaigrette Steak haché Pommes röstis Dent du Chat Mousse au chocolat		REPAS DE NOËL
	<i>Vendredi</i>	<b>Menu Bio et végétarien</b> Céleri Quenelles nature sauce Nantua Riz Camembert Fruit de saison	Salade de pâtes à l'italienne* Colin sauce normande Poêlée de chou vert aux pommes* Fromage blanc Fruit de saison		Betteraves Cuyisse d epoulet Coquillettes Tomme de montagne Crème vanille

# JOYEUSES FÊTES !



*Salade de perles marines*



*Jambon de Noël et son jus*

*Patatos « Star »*



*Roitelet*



*Sapin*

*Clémentine*

