



	Du 3 au 7 décembre	Du 10 au 14 décembre	Du 17 au 21 décembre
Lundi	Salade écolière - Blé à la provençale Bœuf sauté sauce lyonnaise <i>Galette basquaise</i> Jardinière de légumes Coulommiers - Croc'lait Pommes - Autre fruit de saison	Pomelos - Carotte, maïs et soja Boulettes de bœuf sauce tomate <i>Pavé du fromager</i> Spirales BIO Carré de l'est - P'tit Louis Compote de pommes et abricots Pêches au sirop léger	Salade harmonie - Salade verte Burger de veau sauce blanquette <i>Cubes de saumon sauce lombarde</i> Semoule Rouy - Fromage fondu Compote pommes bananes ou pomme fraises
Mardi	Salade fantaisie - Salade farandole Médaillon de merlu au curry Boulgour bio Edam - Brebis crème Flan nappé caramel - Crème dessert au chocolat	Taboulé Salade de pommes de terre à la catalane Steak haché de saumon sauce fromage frais Mélange légumes haricots plats Fromage blanc aux fruits ou blanc nature Orange ou Autre fruit de saison	Salade de betteraves Crêpe au fromage Chou romanesco et carottes Fraidou - Gouda Kiwi - Banane
Jeudi	Pâté en croûte et cornichons - Oeufs durs mayonnaise Riz bio au chili végétarien Yaourt aromatisé Banane - Pomme Golden	Potage de légumes aux vermicelles Façon tartiflette aux lardons Ragoût de pommes de terre et haricots blancs Yaourt nature ou à la framboise Pomme Golden - Kiwi	REPAS DE NOEL Cake au saumon et citron Escalope de poulet à la crème <i>Filet de hoki sauce crème</i> Pom pin forestine Bûche pâtissière au chocolat Clémentine feuille Assortiment papillotes pralines
Vendredi	Salade verte BIO Merguez douce - <i>Beaufilet de colin poêlé</i> Purée de potiron et pommes de terre Fromage fondu - Mimolette Gâteau ananas caramélisé maison	Céleri rémoulade bio - Radis et beurre Colin sauce tomate Emincé de poireau béchamel Chèvre - Saint Nectaire Beignet chocolat noisette ou aux pommes	Endives vinaigrette - Radis et beurre Colin sauce brésilienne Courgette mexicaine Bio Tomme grise - Cotentin nature Flan au chocolat - Flan nappé caramel