



	Semaine BIO Du 2 au 6 décembre	Du 9 au 13 décembre	Du 16 au 20 décembre
Lundi	Salade de pommes de terre cubes à la parisienne ou Salade verte <i>Quenelle nature à la provençale</i> Brocolis persillés Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Salade verte Saucisson de Lyon <i>Colin à l'ail et aux fines herbes</i> Purée de pommes de terre Faisselle Moelleux aux pralines roses	Céleri rémoulade ou Salade verte <i>Croq veggie tomate</i> Spirales Yaourt aromatisé ou Yaourt nature Fruit de saison
Mardi	Carottes râpées à la vinaigrette maison ou Salade verte <i>Cubes de Colin à l'orientale</i> Riz bio safrané Carré frais Compote de pommes pêches	Potage au potiron Jambon de poule <i>Oeufs durs</i> Julienne de légumes et farfalles Saint Nectaire ou Fraidou Fruit de saison	Endives vinaigrette ou Pomelos et sucre Sauté de boeuf sauce bourguignon <i>Calamars à la romaine</i> Gratin de Crécy Fromage fondu ou Saint Paulin Crème dessert au chocolat ou Flan à la vanille
Jeudi	Macédoine mayonnaise <i>Raviolis au saumon</i> Emmental râpé Compote de pommes sans sucre ajouté	Salade coleslaw ou Endives vinaigrette <i>Steak haché de thon sauce safranée</i> Boulgour bio Chèvre tine ou Montboissier Pudding Maison	Repas de Noel Salade de mâche et <i>saumon fumé</i> Escalope de poulet sauce aux marrons <i>Poisson blanc crumble de pain d'épices</i> Pommes noisettes Bûche croustillante chocolat
Vendredi	Chou blanc vinaigrette ou Salade verte Emincé de volaille au jus <i>Beaufilet de colin poêlé</i> Navets à la béchamel Gouda Cake au chocolat maison	Salade gourmande ou Salade écolière Rôti de veau sauce grand-mère <i>Escalope de blé panée</i> Haricots beurre Fromage blanc nature ou aux fruits Fruit de saison	Taboulé ou Salade de penne à la parisienne <i>Colin sauce méridionale</i> Petits pois aux saveurs du jardin Camembert ou Petit moulé ail et fines herbes Compote pommes poires ou pommes abricots