



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 2 AU 6 DECEMBRE	<p>Sauté de bœuf VBF bio sauce Orloff (oignons, lardons dinde fumés)</p> <p>Fusillis bio</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>Cake au chocolat</p>	<p>REPAS RACLETTE</p> <p>Rôti de porc LR sauce brune</p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage à raclette</p> <p>Biscuit</p> <p>Compote pommes myrtilles</p>	<p>Velouté de légumes bio</p> <p>Quiche au saumon</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit de saison</p>
SEMAINE DU 9 AU 13 DECEMBRE	<p>Potage poireaux</p> <p>Emincé de poulet LR sauce façon vallée d'Auge</p> <p>Pommes de terre bio et choux de Bruxelles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce yassa</p> <p>Riz pilaf bio et brunoise de légumes</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>REPAS DE NOËL</p> <p>Sot l'y laisse de dinde crème de marrons</p> <p>Pommes de terre étoile - Petits pois</p> <p>Petit chocolat de Noël et clémentine</p> <p>Bûche de Noël</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Poisson pané</p> <p>Carottes sauce blanche et blé doré</p> <p>Fian au chocolat</p>
SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE	<p>Rougail saucisse</p> <p>Riz</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte Méditerranéenne</p> <p>Filet de poisson sauce Aurore</p> <p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre</p> <p>Crème dessert bio</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p>Sot l'y laisse de dinde crème de marrons</p> <p>Pommes de terre étoile - Petits pois</p> <p>Petit chocolat de Noël et clémentine</p> <p>Bûche de Noël</p>	<p>Betteraves vinaigrette framboise</p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit de saison</p>
LEGENDE	<p> Viande Bovine Française VPF : Viande Porc Française Certification environnementale niveau 2 LR : issue de viande crue Label Haute Valeur Environnementale Local Agriculture Biologique Certification Global.Gap </p>			