









2021

DECEMBRE

	LUNDI 29 	MARDI 30	JEUDI 02	VENREDI 03 
ENTREE			Potage	Salade de riz Bio
PLAT			Dos de cabillaud	Blanquette de veau VF
GARNITURE			Pdt vapeur	Poêlée Lyonnaise
DESSERT			Yaourt Fermier	Fromage / Compote
	LUNDI 06 	MARDI 07	JEUDI 09	vendredi 10
ENTREE	Coleslaw	Salade de pâtes	Macédoine de légumes	Betterave
PLAT	Jambon à grillé	Lasagne végétarienne	Navarin d'agneau	Bolognaise VBF
GARNITURE	Frite		Semoule Bio	Pâte Bio
DESSERT 	Yaourt	Tarte aux fruits	Gâteaux au chocolat	Fromage blanc fermier
	LUNDI 13 	MARDI 14	JEUDI 16 	VENREDI 17
ENTREE	Taboulé	Potage		Salade d'haricot rouge
PLAT	Omelette au fromage	Chipolatas	REPAS DE NOEL	Cordon Bleu
GARNITURE	Salade	Purée de céleri		Haricot vert bio
DESSERT	Yaourt	Fruits		Yaourt Fermier
	LUNDI 20	MARDI 21 	JEUDI 23	VENREDI 24
ENTREE				
PLAT				
GARNITURE 				
DESSERT				



vacances

VBF : Viande de bœuf française
VF Volaille Française

BBC : viande bleu blanc cœur
VF Veau Français

Repas Végétarien

BIO

LOCAL