


MENU DU 25 NOVEMBRE AU 13 DECEMBRE



LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
 SALADE COLESLOW BIO STEAK-HACHE BIO PUREE BIO SALADE DE FRUIT 	 MUFFIN THON ET CORNICHON HACHIS POMME DE TERRE DOUCE BIO BOUGATSA	 SALADE CAROTTE BIO MIMOLETTE PATE BIO AU CONFIT DE CANARD YAOURT BIO	NEM DE LEGUMES BIO BRANDADE BIO DE CABILLAUD FROMAGE FRUIT 
LUNDI 2 DECEMBRE	MARDI 3 DECEMBRE	JEUDI 5 DECEMBRE	VENDREDI 6 DECEMBRE
BOUILLON BŒUF BIO MOUTARDE COQUILLETTE BIO  TARTIFLETTE BIO FRUIT	 HOUMOUS ET MACHE BRUSCHETTA RICOTTA BUTTENRNUT BIO ROQUEFORT NOIX GATEAU MANGUE CHOCOLAT BLANC	CREPE BIO JAMBON BIO FROMAGE  FILET MIGNON BIO SEMOULE YAOURT BIO	 FEUILLETE FROMAGE LOTTE AU CIDRE ET JAMBON FONDUE DE POIREAU BIO COOKIE 
LUNDI 9 DECEMBRE	MARDI 10 DECEMBRE	JEUDI 12 DECEMBRE	VENDREDI 13 DECEMBRE
SALADE BIO AUVERGNATE  BURRITOS FROMAGE FRUIT	 VELOUTE DE POIREAU BIO GRATIN DE PATE BIO  CREPE BIO SUCRE	SALADE DE BLE CREVETTE ET MANGUE ROTI DE DINDE LABEL ROUGE RIZ  YAOURT BIO 	BETTERAVE ROUGE BIO  PAËLLA BEIGNET BIO 

TOUS LES PLATS SONT FAIT MAISON 
 Les menus peuvent être modifiés pour éviter le gaspillage alimentaire

