

Lundi 5 Décembre	Mardi 6 Décembre	Jeudi 8 Décembre	Vendredi 9 Décembre
 <p><b>Salade verte Bio</b> Chili de haricots rouges <b>Riz IGP</b> <b>Chaource AOP à la coupe</b> Flan chocolat</p>	<p>Salade de farfales à la tapenade Saucisse de Francfort <b>Haricots verts Bio à l'ail</b> Yaourt sucré <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise</b> Steak haché sauce pizzaïole Polenta crémeuse Emmental à la coupe <b>Compote Bio</b></p>	<p><b>Betteraves Bio</b> Bâtonnets de colin panés et citron <b>Petits pois Bio</b> Cotentin <b>Notre gâteau au cacao</b></p>
Lundi 12 Décembre	Mardi 13 Décembre	Jeudi 15 Décembre	Vendredi 16 Décembre
<p>Rillettes de porc Cappelletis ricotta-épinards <b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b> <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b> <b>Filet de merlu MSC sauce cari</b> <b>Purée de patates douces Bio</b> Emmental Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><i>Noël!</i>  <b>Bâtonnet de mozzarella et mesclun</b> <b>Rôti de dinde Label rouge en sauce cèpes</b> Rosties de pommes de terre Notre fondant deux chocolat et sa chantilly Friandises de Noël et clémentine</p>	 <p>Pizza Falafels <b>Duo de riz IGP et carottes</b> Petit suisse sucré <b>Fruit Bio de saison</b></p>



**Nos Pâtes sont 95% françaises**  
Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes




**Bonnes fêtes de fin d'année!**

