

49 **lundi 2 décembre 2019**

SALADE DE HARICOTS VERTS
FILET DE POISSON A LA PROVENCALE
POMMES VAPEUR
COMTÉ
VELOUTE AUX FRUITS

mardi 3 décembre 2019

TERRINE DE CAMPAGNE
LONGE DE PORC CONFITE
GRATIN DE CHOU-FLEUR
ST NECTAIRE
KIWI

mercredi 4 décembre 2019

jeudi 5 décembre 2019

SALADE DE PATES
ESCALOPE DE VOLAILLE
CAROTTES VICHY
TOMME DE SAVOIE
CLÉMENTINE

vendredi 6 décembre 2019

ENDIVES AU NOIX
CHILI SIN CARNE
RIZ
FROMAGE TERROIR
CRÈME VANILLE

50 **lundi 9 décembre 2019**

TABOULE
BLANQUETTE DE VOLAILLE
PETITS POIS AU JUS
YAOURT NATURE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

mardi 10 décembre 2019

PAMPLEMOUSSE
EMINCE DE PORC
RIZ CREOLE
CAMEMBERT
POMME DE THORENS

mercredi 11 décembre 2019

jeudi 12 décembre 2019

CHOU CHINOIS VINAIGRETTE
HACHIS
PARMENTIER
AIL & FINES HERBES
MOUSSE AU CHOCOLAT

vendredi 13 décembre 2019

DUO DE CELERI & CAROTTE
FILET DE COLIN PANE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS P VAPEUR
TOMME
POIRE AU SIROP

51 **lundi 16 décembre 2019**

SALADE PIEMONTAISE
ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE
CHOU FLEUR AU JUS
BRIE
CLÉMENTINES

mardi 17 décembre 2019

SALADE CROUTONS
TORTIFLETTE
VEGETALE
ST PAULIN
CRÈME DESSERT CHOCOLAT

mercredi 18 décembre 2019

jeudi 19 décembre 2019

SALADE PANACHE
PAUPIETTE DE VEAU
RIZ PILAF
PLATEAU DE FROMAGE
COMPOTE DE POMMES

vendredi 20 décembre 2019

REPAS DE NOEL

52 **lundi 23 décembre 2019**

mardi 24 décembre 2019

mercredi 25 décembre 2019

jeudi 26 décembre 2019

vendredi 27 décembre 2019



Menu BIO



POISSON FRAIS



PRODUIT LOCAL



Menu végétarien

Dans le cadre du règlement d'information aux consommateurs CE N°1169/2011, nous vous informons que les repas servis peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacé, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, sulfites. Les viandes bovines sont d'origines européenne



)

|