





Lundi 28 novembre	Mardi 29 novembre	Mercredi 30 novembre	Jeudi 1 décembre	Vendredi 2 décembre
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons	Salade de betteraves BIO  vinaigrette à la framboise		Salade blé BIO,  maïs et poivrons	Carottes râpées régionales  vinaigrette persillée
Rôti de porc  sauce au caramel	Poisson meunière et citron		Crêpe au fromage	Lasagnes de boeuf maison
Courgettes BIO  sautées à l'ail	Gratin de gnocchis à la provençale		Salade verte et vinaigrette	
Edam BIO 	Bleu d'Auvergne 		Suisse fruité	Camembert BIO 
Fruit de saison	Compote pomme BIO 		Eclair au chocolat	Fruit de saison



Lundi 5 décembre	Mardi 6 décembre	Mercredi 7 décembre	Jeudi 8 décembre	Vendredi 9 décembre
Lentilles en vinaigrette	Salade d'endives vinaigrette à la moutarde à l'ancienne		Chou rouge râpé régional 	Potage de carottes BIO 
Sauté de veau  sauce aux olives	Quenelle sauce aurore		Filet de hoki  sauce à l'oseille	Escalope de dinde
Haricots verts BIO persillés 	Petits BIO au jus 		Riz BIO façon créole 	Frites et ketchup
Yaourt aromatisé	Saint-nectaire AOP 		Gouda BIO 	Suisse fruité
Fruit BIO de saison 	Crêpe au chocolat		Crème dessert à la vanille	Fruit BIO de saison 



Lundi 12 décembre	Mardi 13 décembre	Mercredi 14 décembre	Jeudi 15 décembre	Vendredi 16 décembre
Pomelos et sucre	Salade colorée (haricots rouges, maïs, tomates et poivrons)		<p>REPAS DE NOËL </p> <p>Salade de Noël (dés de fromage, noix et allumettes de porc) vinaigrette au miel</p> <p>Sot l'y laisse de dinde sauce forestière </p> <p>Pommes pin </p> <p>Saint-Nectaire AOP </p> <p>Bûche de Noël au chocolat Clémentine BIO  Père Noël en chocolat </p>	Salade mimosa (perles de pâtes, carottes et oeufs)
Sauté de porc sauce barbecue	 Omelette nature fraîche sauce au paprika			Paupiette de veau sauce provençale
Boulgour BIO 	Chou fleur BIO à la vapeur 			Navets sauce au miel
Yaourt régional sucré 	Suisse fruité			Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Liégeois à la vanille			Fruit BIO de saison 