

	Du 2 au 6 Décembre	qualité	Du 9 au 15 Décembre	qualité	Du 16 au 22 Décembre	qualité	Du 23 au 29 Décembre	qualité
LUNDI	 <b>Repas végétarien</b> Salade coleslaw Gratin à la Polonaise <i>(chou-fleur, œuf dur, béchamel)</i> Camembert Fruit frais de saison		Batavia maïs-croûtons Poulet rôti Carottes Coulommiers Tarte aux pommes		Soupe alphabet Mijoté de dinde à la crème Petit-pois au jus <b>Petit Réortais</b> Liégeois			
MARDI	Potage de potimarron Porc au caramel Riz basmati Gouda Compote de pommes		Betteraves crues râpées Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison		 <b>Repas végétarien</b> Lentilles vinaigrette Quiche poireaux-parmesan Salade mêlée Petit suisse Fruit frais de saison			
MERCREDI								
JEUDI	Chou chinois au sésame Dos de colin sauce citron Chou romanesco Vache Picon Pâtisserie du chef		Céleri rave aux raisins Filet de poisson pané Purée de patates douces Fromage <b>Fromage blanc au coulis</b>		<b>Joyeux Noël</b> 			
VENREDI	Iceberg-pommes Sauté de bœuf tandoori Boulgour Mi chèvre Fruit frais de saison		 <b>Repas végétarien</b> Velouté de légumes Pâtes Sauce aux lentilles corail Brie Fruit frais de saison		Carottes râpées Blanquette de poisson Riz pilaf Assortiment de fromages Orange			

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

