



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

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

Bonnes fêtes de fin d'année!



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.