



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