

	DU 3 AU 7 DECEMBRE	qualité	DU 10 AU 14 DECEMBRE	qualité	DU 17 AU 21 DECEMBRE	qualité	DU 24 AU 28 DECEMBRE	qualité
LUNDI	Echine demi-sel Lentilles paysannes Mimolette Cocktail de fruits	 ☺	Chou blanc aux raisins Poulet rôti Haricots beurre persillées Pâtisserie du chef	 L&B ☺	Salade mimosa Sauté de porc au citron Carottes au cumin Iles flottantes	 	Bonnes Vacances	
MARDI	Mousse de canard Poisson du jour Epinards à la crème Fruit frais de saison	 L&B 	Toast au fromage Poisson du jour Riz safranée Fruit frais de saison	 	 Salade coleslaw Hachis Parmentier Chantailou Fruit frais de saison	 ☺ 		
MERCREDI	Raviolis à la viande Salade verte Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Emincé de dinde au curry Haricots plats Assortiment de fromages Salade de fruits	 L&B 	Omelette paysannes et ses légumes Assortiment de fromages Semoule au lait	☺ ☺		
JEUDI	Carottes râpées Paupiette de veau forestière Ecrasée de pomme de terre Flan caramel	 ☺	Salade verte fromagère Echine de porc rôtie Purée de légumes Compote de fruit	 ☺	 Joyeux Noël		Bonnes Vacances	
VENDREDI	Potage du jour Tajine d'agneau et sa semoule Yaourt de Nadège <i>Laiterie d'Aillas</i>	 	 Pâtes bolognaise Camembert Fruit frais de saison	 ☺ 	Filet de poisson Meunière Riz à la tomate Assortiment de fromages Compote tous fruits		Bonnes Vacances	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -
Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

ORIGINE DES PRODUITS

BIO

BLEU BLANC CŒUR

FRAIS

Loire et Bretagne

FAIT MAISON

LABEL ROUGE



L&B

