



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande bovine),



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes),

Du 05 au 09 décembre



lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
Haricots verts aux échalotes mâche aux dés de poire	Endives vinaigrette salade de blé et poivrons	artichauts pomelos	feuilleté façon hot-dog céleri râpé
colombo de porc	Hachis parmentier	Croque monsieur chèvre emmental	filet de lieu MSC sauce estragon
riz de Camargue carottes bio au persil	purée de pommes de terre salade verte	Salade verte bio penne	Boulgour aux 4 épices gratin de chou-fleur bio
Laitage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe AOP	Fromage à la coupe
Fruit de saison bio Beignet	Fruit de saison bio Yaourt aromatisé	Cookie du chef Fruit de saison HVE	Fruit de saison bio crème chocolat
		MENU VEGETARIEN	
Produits Bio	Produits pêche durable	Produits labellisés	Produit local
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements,			