

Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre	Mercredi 1er décembre	Jeudi 2 décembre	Vendredi 3 décembre
Chou blanc râpé vinaigrette 	Pois chiches BIO au cumin 		Endives aux croûtons vinaigrette	Quiche Lorraine
Sauté de boeuf sauce provençale 	Nuggets de volaille ketchup		Chili sin carne	Poisson frais sauce citronnée 
Pommes de terre sautées	Gratin de potiron béchamel		Riz BIO pilaf 	Haricots beurre
Maasdam BIO 	Yaourt sucré 		P'tit Louis	Coulommiers
Crème dessert vanille	Fruit de saison 		Compote fraîche pomme BIO 	Fruit de saison 

Lundi 6 décembre	Mardi 7 décembre	Mercredi 8 décembre	Jeudi 9 décembre	Vendredi 10 décembre
Crêpe aux champignons	Céleri râpé vinaigrette au citron 		Carottes râpées vinaigrette 	Betteraves rouges BIO à la framboise 
Sauté de dinde sauce brune	Gratin de pommes de terre au fromage 		Poisson blanc meunière citron 	Lasagnes de boeuf
Mélange de petits pois et carottes			Brocolis béchamel BIO 	
Saint Nectaire AOP 	Suisse fruité		Fromage blanc sucré	Bûche du Pilat
Fruit de saison 	Salade de fruits au sirop		Gâteau aux poires 	Fruit de saison

Lundi 13 décembre	Mardi 14 décembre	Mercredi 15 décembre	Jeudi 16 décembre	Vendredi 17 décembre
Chou fleur BIO  sauce tartare	Taboulé (semoule BIO) 		Repas de Noël  <i>Terrine de saumon mayonnaise</i>  <i>Sot l'y laisse de dinde sauce forestière</i>  <i>Pommes Pin Haricots verts BIO aux brisures de marrons</i>  <i>Saint Nectaire AOP</i>  <i>Bûche au chocolat</i> <i>Père Noël en chocolat</i> 	Salade verte et croûtons Bolognaise de lentilles  Coquillettes BIO  Yaourt régional aromatisé  Fruit de saison 
Sauté de veau  sauce aux olives	Boulettes d'agneau sauce tomate			
Blé BIO pilaf 	Poireaux sautés			
Emmental	Fromage blanc au coulis de fruits rouges 			
Flan nappé caramel	Fruit de saison			