













Du lundi 11 au Vendredi 15 Décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage pdt poireaux cuisiné	LE JOUR DU  Chou rouge sauce enrobante Radis râpés vinaigrette		Terrine 2 poissons mayonnaise Pâté en croûte	Salade de coquille BIO pees wee (ananas, tomates, mimolette, échalotes)  Taboulé BIO 
Escalope de porc  au jus	Coquillettes aux légumes braisés BIO  		Filet de lieu noir frais sauce crustacés	Knack de la ferme de challenge 
Lentilles BIO au jus 			Riz pilaf 4 épices et spéculoos	Purée de potiron et pdt
Fromage frais aux fruits BIO  Yaourt nature BIO 	Edam BIO  Cantal		Beaufort AOP Edam	Fromage blanc Yaourt nature sucré
Fruit de saison (2choix)	Gélifié vanille Gélifié chocolat		Bûche de Noël	Fruit de saison  (2choix)

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables