

## Semaine du 1 décembre

au 5 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette				Carottes râpées
PLAT PROTIDIQUE	Curry de patates douces (pdt, patate douce,	Gratin de chou- fleur au jambon* (plat complet)		Lomo saltado (émincé de bœuf sauce tomate oignons)	Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	carotte, pois chiches sauce curry lait de coco)			Julienne de légumes	Haricots verts Bio
LAITAGE	Petit suisse sucré	Gouda		Vache qui rit Bio	
DESSERT	Coupelle pomme poire	Clémentine		Gâteau du chef à l'orange	Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits
Préparation contenant a	u moins un ingrédient Egalim	Préparé pa	r notre chef	Les produits locaux	







## Semaine du 8 décembre au 12 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					Potage aux légumes
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis au bœuf	Pommes de terre au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)	)	œur de colin à la concassée de tomates	Beignets de calamars mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT				Boulgour	Carottes Bio
LAITAGE	Camembert Bio	Petit fruité Bio		Edam	Yaourt sucré
DESSERT	Fruit	Madeleine		Fruit Bio	
Préparation contenant au	u moins un ingrédient Egalim	Préparé pa	r notre chef	Les produits locaux	







15 décembre au 19 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Potage Saint Germain			Betteraves maïs et œuf
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)			Feuilleté au saumon
ACCOMPAGNEMENT	Butternut et pommes de terre			Repas de Noël	Chou-fleur / Carottes
LAITAGE	Petit fruité Bio			***	
DESSERT	Fruit	Yaourt Bio aromatisé vanille			Yaourt nature sucré de la ferme de la Vieille Abbaye
Préparation contenant au	u moins un ingrédient Egalim	Préparé pa	r notre chef	Les produits locaux	



