

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

SEMAINE du 1-déc.

au

5-déc.



	Lundi 1-déc.-25	Mardi 2-déc.-25	Mercredi 3-déc.-25	Jeudi 4-déc.-25	Vendredi 5-déc.-25
DEJEUNER	Betteraves vinaigrette Sauté de dinde à la tomate Riz Basmati Fruit de saison	Salade d'avocat au maïs Poulet rôti Petits pois Bio Dessert surprise du chef	Salade verte vinaigrette Jambon blanc Frites Compote	Carottes râpées Bio vinaigrette Filet de poisson frais sauce curry Boulgour Yaourt nature sucré	Velouté de légumes Couscous végétarien et ses légumes Repas végétarien Fruit de saison
gouter	GOÜTER	GOÜTER	GOÜTER	GOÜTER	GOÜTER

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

SEMAINE du 8-déc.

au

12-déc.



	Lundi 8-déc.-25	Mardi 9-déc.-25	Mercredi 10-déc.-25	Jeudi 11-déc.-25	Vendredi 12-déc.-25
DEJEUNER	Potage de tomates et vermicelles Blanquette de veau à l'Ancienne Salsifis Fruit de saison	Céleri Rémoulade Filet de poisson Meunière Pates de Lison Fromage blanc et coulis	Taboulé aux petits légumes Pépites de blé panées Brocolis Salade de fruits	Salade verte à l'emmental Rôti de porc Flageolets verts Compote de poire	Surimi sauce cocktail Hachis Parmentier fait maison 
gouter	GOUTER	GOUTER	 GOUTER	GOUTER	GOUTER

Les plats sont cuisinés
par le personnel de la
commune avec des
produits frais

SEMAINE du 15-déc.

au

19-déc.



	Lundi 15-déc.-25	Mardi 16-déc.-25	Mercredi 17-déc.-25	Jeudi 18-déc.-25	Vendredi 19-déc.-25
DEJEUNER	Friand au fromage Tajine de poulet aux pruneaux Haricots beurre  Petit Suisse nature	Velouté de légumes Omelette au fromage Pommes sautées  Fruit de saison	Mini pizza et mini quiches Tartichouflette 	Saucisson à l'ail Filet de poisson frais sauce citron Fondue de poireaux à la crème 	 Repas de Noël 
gouter	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER