



Lundi 1 Décembre  Carottes Bio rapées  Pizza Fraiche 3 fromages Salade verte  Compote de Pommes Bio    Fruit de Saison Bio 	Mardi 2 Décembre Velouté Bio(potirons châtaignes)   Chili de Haricot Rouge Bio  Riz IGP    Fruit de Saison Bio 
---	---

Lundi 8 Décembre  Omelette Bio Frites + Ketchup Edam BIO coupe   Fruit de Saison Bio 	Mardi 9 Décembre Blanc de Poulet BBC sauce crème   Légumes de saison  tome de chèvre BIO coupe  Flan Fermier au lait Bio 
--	--

Lundi 15 Décembre Œuf Dur Mayonnaise quiche de saison salade verte  Crème dessert BBC Chocolat  	Mardi 16 Décembre taboulé Chipolatas Locales (ferme de sauzets)   Pdt et Haricots Vert  Fruit de Saison BIO 
--	---

Jeudi 4 Décembre  Blanquette de Veau HVE pommes noisettes    Brie Bio coupe Fruits de Saison bio  	Vendredi 5 Décembre Salade de Farfalles petits légumes  poisson frais beurre citron   Epinards béchamel fromage blanc Bio nature (+ sucre) 
---	--

Jeudi 11 Décembre  Sauté de Bœuf HVE aux oignons   beignets de choux fleurs camembert Bio coupe  Salade de Fruits Frais	Vendredi 12 Décembre Velouté Potiron Bio  Filet de Poisson Frais sauce Aurore  Purée de Pdt yaourt aromatisé(framboise)BBC LOCAL FERMIER   
--	--

Jeudi 18 Décembre Repas de Noel mousseron de canard Sauté de poulet Bio et Fermier sauce forestière  Pomme Smiley Buche De Noël (Papilote et Clémentine Bio)	Vendredi 19 Décembre Velouté de légumes variés Bio   raviolis aux légumes  salade verte   Fruit de Saison Bio 
---	---



Produits de saison



Produits d'origine locale



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Recettes élaborées à partir de
produits issus de l'agriculture biologique
(sous réserve du fournisseur)



Haute Valeur Environnemental
menu végétarien



IGP / AOP



Produits fermiers



Produits Label Rouge



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles