

Semaine du 01 déc au 05 décembre		
Lundi	Céleri BIO rémoulade Escalope de poulet pané / Burger de blé et pois Epinard à la crème Mme Loik Mousse au chocolat	
Mardi	Salade de chou chinois coriandre et citronnelle vinaigrette Boulettes de bœuf pizzaoillo / Haricots rouge et maïs Quinoa BIO Fromage Compote pommes abricots	 
Mercredi	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Paleron de bœuf sauce brune / Croq fromage Carottes BIO persillées Coulommiers Gâteau au yaourt	  
Jeudi	Feuilleté emmental Falafels BIO sauce au yaourt Chou romanesco béchamel Petit Suisse BIO aromatisé Fruit	
Vendredi	Betteraves vinaigrette Fideua au poisson & pâtes BIO Gouda Fruit	 

LEGENDE

-  Menu végétarien
-  Produit issus de l'agriculture bio
-  Produit Local
-  Haute Valeur Environnementale
-  MSC- Pêche durable
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégée
-  Viande Française
-  Produit de saison
-  Recette Maison
-  Dessert Maison
-  Régions UltraPérimétriques

Semaine du 08 déc au 12 décembre		
Lundi	Salade verte BIO Saucisse* de Toulouse / Merguez végétarienne Boulgour Fromage blanc et sucre Compote pommes fraises	 
Mardi	 Velouté de légumes BIO Gratin de torsades BIO au fromage ail et fines herbes Yaourt sucré Fruit	 
Mercredi	Radis beurre Sauté de dinde forestière / Galette de pois chiches Petits pois au jus Petit moulé Gâteau basque	 
Jeudi	Salade de lentilles aux échalotes Bœuf mironton / Boulette soja tomate basilic Poêlée de carottes BIO et navets BIO persillés Petit Suisse BIO aromatisé Fruit BIO	 
Vendredi	Duo de choux Filet de merlu sauce citron Riz de Camargue Lou Mirabel Compote de pommes BIO	        

LEGENDE

-  Menu végétarien
-  Produit issu de l'agriculture bio
-  Produit Local
-  Haute Valeur Environnementale
-  MSC- Pêche durable
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégée
-  Viande Française
-  Produit de saison
-  Recette Maison
-  Dessert Maison
-  Régions UltraPériphériques

Semaine du 15 déc au 19 décembre		
Lundi	Betteraves en vinaigrette Tartiflette végétarienne Yaourt sucré Madeleine	 
Mardi	Salade verte BIO et maïs Poulet sauce cocotte / Haricots rouges sauce tomate Riz de Camargue Petit Suisse BIO aromatisé Fruit BIO	
Mercredi	Pâté de campagne et cornichons / crêpe aux champignons Nuggets de poisson Chou fleur BIO persillé Gouda Fruit BIO	
Jeudi	Macédoine mayonnaise Sauté de veau BIO sauce aux marrons / Falafels Etoiles de pommes de terre Vache picon Dessert de Noël et ses surprises	
Vendredi	Salade de pois chiches au cumin Steak haché / Steak blé oignons et ketchup Purée de 3 légumes Emmental Fruit	

LEGENDE

-  Menu végétarien
-  Produit issus de l'agriculture bio
-  Produit Local
-  Haute Valeur Environnementale
-  MSC- Pêche durable
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégée
-  Viande Française
-  Produit de saison
-  Recette Maison
-  Dessert Maison
-  Régions UltraPériphériques

Semaine du 22 déc au 26 décembre		ALSH
Lundi	Salade de riz Saute de dinde à l'ancienne / Croq fromage Epinards à la crème Croc lait BIO Fruit	 
Mardi	 Veloute de lentilles BIO Lasagnes ricotta épinards chèvre Fromage blanc et sucre Fruit	    
Mercredi	 Salade verte BIO et croûtons Boulette d'agneau à la provençale / Boulette de blé façon thaï Pommes smite Edam Beignet au chocolat	 
Jeudi		
Vendredi	Salade coleslaw (chou HVE et carottes BIO) Filet de lieu sauce hollandaise Purée de carottes Brie BIO Compote de pommes poires BIO	   

LEGENDE

-  Menu végétarien
-  Produit issu de l'agriculture bio
-  Produit Local
-  Haute Valeur Environnementale
-  MSC- Pêche durable
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégée
-  Viande Française
-  Produit de saison
-  Recette Maison
-  Dessert Maison
-  Régions UltraPériphériques