







Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2 au 6 décembre	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet  Sauce façon blanquette (sv : Pané fromager) Carottes CE2 Brique de vache du Forez Clémentine	Céleri râpé Sauce façon cocktail Jambon blanc Label Rouge (sv : Égrainé végétal de pois Bio) Coquillettes Bio Emmental Bio râpé  Flan au chocolat	Velouté de butternut Filet de saumon MSC Sauce à l'oseille Riz de Camargue IGP pilaf Le rond HVE de la ferme des Ayguees  Pomme Bio 	Endives Vinaigrette au miel Omelette du chef (MEA)  Petits pois au jus Yaourt Bio nature  Gaufre liégeoise
9 au 13 décembre	Carottes râpées Vinaigrette Sauté de porc  Sauce à la moutarde à l'ancienne (sv : Quenelle nature Sauce tomate) Gratin de chou-fleur Camembert Bio  Liégeois chocolat	Salade verte Vinaigrette Égrainé végétal de pois Bio Sauce au curry Semoule Bio Suisse fruité Pomme HVE	Chou blanc râpé Vinaigrette Sauté de boeuf  Sauce au thym (sv : Boulettes végétariennes sauce thym) Coquillettes Bio Petit moulé ail et fines herbes Kiwi Bio 	Crêpe au fromage Filet de colin d'Alaska MSC Sauce Nantua Épinards à la Béchamel Yaourt HVE GAEC La Belle étoile Banane Bio 
16 au 20 décembre	Haricots verts Bio Vinaigrette à l'échalote Perles d'orge et pois chiche Légumes couscous Yaourt Bio nature  Poire	Carottes râpées Vinaigrette Boulettes au bœuf Sauce au jus (sv : Boulettes végétariennes Sauce jus) Purée de pommes de terre et potiron Brie Compote fraîche pomme HVE 	 Pâté de campagne aux marrons de Gineys (sv : Terrine de poisson) Paupiette de dinde Sauce miel et marrons (sv : filet de saumon MSC Sauce miel, marrons) Gratin dauphinois Clémentine Friandise de Noël	Salade verte Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Mélange de petits pois et carottes Vercorais Crème dessert à la vanille
23 au 31 décembre		 		

Légendes :  Bio  Produits labellisés  Régions  Plat signature  Origine France