

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>2 DÉCEMBRE</b> Tomates Fondant de bœuf sauce tomate Ecrasé de pommes de terre maison Cantal Salade de fruits frais <i>Pain de campagne et beurre                      Fruit de saison</i>	<b>3 DÉCEMBRE</b> <b>MENU BIO</b> Laitue iceberg Raviolis aux légumes Yaourt au sirop d'érable Pancake <i>Baguette et fromage fondu                      Fruit de saison</i>	<b>4 DÉCEMBRE</b> Crêpe au fromage Filet de bar sauce citron Flan de courgettes Danonino Fruit de saison <i>Pain au lait et confiture                      Jus de fruits</i>	<b>5 DÉCEMBRE</b> Pomelos <b>Cassoulet***</b> Haricots coco Saint Bricet Mousse danette <i>Gaufre et compote                      Fruit de saison</i>	<b>6 DÉCEMBRE</b> Potage de légumes Cordon bleu Duo de carottes Bûche mi-chèvre Gâteau de semoule <i>Baguette et chocolat                      Fruit de saison</i>
<b>9 DÉCEMBRE</b> Taboulé Gigot d'agneau aux herbes Haricots beurre Cantafrais Flamby <i>Pain viennois et confiture                      Fruit de saison</i>	<b>10 DÉCEMBRE</b> <b>MENU BIO</b> Betteraves Emincé de volaille Macaronis Edam Fruit de saison <i>Pain de mie et fromage fondu                      Compote gourde</i>	<b>11 DÉCEMBRE</b> Salade verte saucisses végétales Epinards et pommes de terre en gratin Yaourt aromatisé Fruit de saison <i>Quatre quart et pâte à tartiner                      Yaourt à boire</i>	<b>12 DÉCEMBRE</b> <b>MENU CRÉOLE</b> Achard de légumes Colombo de poulet Riz créole Tomme blanche Perle de lait coco <i>Pain de campagne et beurre                      Fruit de saison</i> 	<b>13 DÉCEMBRE</b> Bouillon de légumes et pâtes alphabet Filet de poisson meunière Poêlée de légumes <b>Président** à tartiner</b> Mœlleux choco crème anglaise Baguette et chocolat Fruit de saison
<b>16 DÉCEMBRE</b> Saucisson sec Sauté de veau à l'ancienne Gratin de blettes et pommes de terre Danonino Fruit de saison <i>Baguette et fromage                      Jus de fruit</i>	<b>17 DÉCEMBRE</b> Potage de légumes Dos de colin sauce à l'aneth Riz basmati Mimolette Fruit de saison <i>Brioche et confiture                      Compote en gourde</i>	<b>18 DÉCEMBRE</b> <b>MENU BIO</b> Salade coleslaw Bolognaise de lentilles Papillons Yaourt Clémentine <i>Quatre quart et chocolat                      Lait</i>	<b>19 DÉCEMBRE</b> <b>REPAS DE NOËL</b>  <i>Pain et pâte à tartiner                      Fruit de saison</i>	<b>20 DÉCEMBRE</b> Tomates Steak végétal Printanière de légumes Tomme blanche Panna cotta fruits rouges <i>Gaufre et yaourt à boire                      Fruit de saison</i>
<b>23 DÉCEMBRE</b> Salade verte vinaigrette Merguez Légumes couscous et semoule Saint Paulin Cocktail de fruits <i>Barre de céréale et yaourt à boire / Fruit de saison</i>	<b>24 DÉCEMBRE</b> Salade de pommes de terre Œufs durs florentine Epinards Galet de la Loire Fruit de saison <i>Pain aux céréales et chocolat                      Compote en gourde</i>	<b>25 DÉCEMBRE</b> <h2>Férieré</h2>	<b>26 DÉCEMBRE</b> Carottes râpées Filet de hoki sauce crevettes Coquillettes Kiri Fromage blanc sur lit de fruits <i>Pain au lait et confiture                      Fruit de saison</i>	<b>27 DÉCEMBRE</b> Potage de légumes Steak haché Ketchup maison Pommes grenaille Smoothie à la fraise Galettes Saint Michel <i>Baguette et chocolat                      Compote de fruits</i>

## Inscriptions avant le 25 novembre

\* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

\*\*  Produits biologiques.

 Production locale.

\*\*\*  LA NOUVELLE ASSOCIATION

 BLEU BLANC CŒUR  
 QUI C'EST LA MANIÈRE DE BIEN MANGER!

Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.