


	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 03/12 au 07/12	<p><u>Céleri rémoulade</u> Rôti de bœuf <u>Carotte rondelle</u> Fromage <u>Moelleux au chocolat</u></p>	<p><u>Feuilleté jambon fromages</u> <u>Emincé de dindonneau</u> Haricot vert (C) Chocolat liégeois (S)</p>	<p><u>Salade coleslaw</u> <u>Dos de cabillaud</u> <u>Semoule de blé (P-S)</u> Fromage <u>crème à la vanille</u></p>	<p><u>Chou-fleur vinaigrette</u> <u>Rôti de porc</u> <u>Haricot blanc (C)</u> Fromage ananas</p>
Du 10/12 au 14/12	<p style="text-align: center;">BASQUE</p> <p><u>Salade Basque</u> <u>Poulet Basquaise</u> Riz blanc (P-S) <u>Gâteau basque</u></p>	<p><u>Taboulé</u> Saucisse de francfort <u>Haricot beurre (C)</u> Yaourt aux fruits kiwi</p>	<p><u>Duo de crudités carotte céleri</u> <u>Moule</u> <u>Frites</u> Fromage <u>poire cuite</u></p>	<p><u>Avocat au surimi</u> <u>Bœuf Bourguignon</u> <u>Carotte jaune</u> <u>Riz au lait</u></p>
Du 17/12 au 21/12	<p>Radis rouge petit beure Saucisse chipolata <u>Purée de pomme de terre</u> Petit suisse aux fruits <u>Compote</u></p>	<p>Pizza Pintade <u>Petit pois carotte (C)</u> Fromage blanc sucré Orange</p>	<p style="text-align: center;">REPAS DE NOËL</p> 	<p><u>Endive vinaigrette emmental</u> <u>Lasagnes à la bolognaise</u> Salade verte Yaourt à boire aux fruits Yaourt nature</p>

**Légende :**  
S : Surgelés  
C : Conserve  
PS : Produits Secs (pâtes, riz ...)

Fait maison  
 Produit cuisiné  
 Produits locaux

Fournisseurs locaux :  
 EARL Farnier Didier (fruits et légumes)  
 Saveurs fermières (fruits et légumes)  
 Ballat Fabrice (boucherie)  
 Beyrand (poissonnerie)  
 Carret (volailles)



(Sous réserve d'approvisionnement)

Le Maire,  
 J-C CHANCONIE.

Validé par une diététicienne du Club Nutriservices, le 10/11/2018