Décembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
1				Saucisson à l'ail Gratin de poisson Pommes de terre vapeur maison Fromage Compote
4	Crêpe fromage Pané de colin d'alaska Poireaux au gratin Fromage Fruit de saison			
5		Potage de légumes Tortelloni à la ricotta et aux épinards Salade composée à la vinaigrette Fromage Crème dessert		
7			Salade aux noix Tartiflette Fromage blanc sucré	
8				Betterave sauce vinaigrette balsamique Rôti de bœuf au jus Frites Fromage Fruit de saison
11	Potage tomates et vermicelle Saucisse de Toulouse grillée Lentilles vertes Fromage Fruit de saison			
12		Blé aux deux olives sauce vinaigrette Boules de bœuf à la sauce tomate Haricots verts persillés Fromage Crème au chocolat		
14			Taboulé Haut de cuisse de poulet grillé Jardinière de légumes au beurre Fromage Fruit de saison	
15				Carottes rapées sauce vinaigrette Dos de colin sauce au beurre blanc Riz pilaf tandori Fromage Donut au sucre
18	Salade d'endives aux noix Émincé de dinde au jus Carottes vichy Fromage Yaourt			
19		Flammenkueche gratinée Cœur de filet de merlu blanc Brocolis persillés Fromage Fruit de saison		
21			Mousse de foie sur toast et salade Rôti de bœuf sauce champignons Duo de pommes de terre duchesse et haricots verts Fromage Sapin aux deux chocolats	
22				Potage de légumes Nuggets de poulet Fusilli au beurre bio Fromage Yaourt

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Pictogramme commercial

Recette bio	Fait maison	Recette régionale
Label Rouge	Sans gluten	Nouvelle recette
France	Origine	Vegetarien
Viande bovine française	Produit MSC	Volaille française
Bleu blanc coeur		