

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 30 au 4 déc 2020	Salade verte et surimi Emincé de dinde à la provençale label rouge Carottes bio ciboulette Petit suisse Beignet au chocolat	Céleri rémoulade bio Gigot de mouton à l'ail frais VOF Petits pois bio Gouda Compote de pommes coing bio local	Potage de légumes bio Sauté de porc VPF BBC Macaronis bio Cantal AOC Fruit local	Salade de pommes de terre Stick de chèvre pané Epinards bio à la crème Edam bio Entremet à la vanille
Du 7 au 11 déc 2020	Betteraves en salade bio Quenelles natures Riz bio pilaf Yaourt nature bio Fruit local	Salade verte locale Couscous poulet Bleu du Vercors AOC Cocktail de fruits	Saucisson à l'ail Sauté de bœuf en estouffade RAC Jardinière de légumes bio Yaourt de Léoncel Local Gâteau maison	Potage de légumes bio Filet de merlu MSC Semoule bio St Nectaire AOC Liégeois au chocolat
Du 13 au 18 déc 2020	Œuf dur mayonnaise Farfalles bio à la bolognaise Gouda bio Pêches au sirop	Carottes râpées bio ou local Pavé du fromager Haricots verts bio Pont l'Eveque AOC Ile flottante	<p style="text-align: center;">REPAS DE NOEL</p> Mousson de canard Fricassé de dinde Local marrons Pommes noisette P'tit Léoncel Local Dessert de Noël et Friandise	Choux fleurs bio en salade Raviolis au gratin Yaourt nature Bio sucré Clémentine

