

Mercredi 10 décembre













Lundi 8 décembre

Taboulé (semoule BIO) et vinaigrette



Sauté de dinde Sauce façon yassa



Brocolis



Gouda

Flan vanille

Mardi 9 décembre

Betteraves BIO à la framboise

Chipolata Sauce au jus

Purée de pommes de terre



Yaourt aromatisé régional



Fruit de saison

Jeudi 11 décembre

Radis et beurre



Feijoada (carottes, haricots rouges, poivrons)



Riz BIO créole



Verre de lait

Cake façon pain d'épices du chef

Vendredi 12 décembre

Nems de légumes

Poisson au four MSC et herbes aromatiques



Petits pois aux oignons



Petit moulé

Fruit de saison





