



LUNDI 04-déc	MARDI 05-déc	MERCREDI 06-déc	JEUDI 07-déc	VENDREDI 08-déc
Chou fleur vinaigrette	Potage à la tomate 	Pain macédoine thon 	Salade de quinoa 	Endives aux pomme et dès emmental
Pâtes au saumon 	Hachis parmentier 	Pot au feu 	Quiche maraîchère 	Palette de porc à la diable
	Salade verte	Légumes pot au feu 		Semoule
	Emmental	Fromage à la coupe	Bûche de chèvre	
Yaourt aromatisé 	Panna cotta à la grenadine 	Salade d'orange 	Compote spéculos 	Entremet chocolat 



LUNDI 11-déc	MARDI 12-déc	MERCREDI 13-déc	JEUDI 14-déc	VENDREDI 15-déc
Ceufs mimosas	Pâté de campagne 	Sardine au beurre	Potage au potiron 	Salade de perles
Dos de colin	Rôti de porc 	Grignottes de poulets rôties	Bœuf bourguignon 	Hachis parmentier de lentilles 
Riz / ratatouille maison 	Coquillettes au beurre	Gratin de brocolis 	Carottes pomme de terre 	Salade verte 
		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Fromage blanc fruits secs 	Pomme 	Ananas au sirop	Clémentines	Brownies maison 

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Lécolabel pêche durable 	Le logo RUP (régions ultrapériphériques) 	STG : Spécialité Traditionnelle Garantie 	Le Label Rouge 	Appellation d'origine Protégée / contrôlée 
Les Produits Biologiques 	Indication Géographique Protégée IGP 	Mention "Fermier" "Produit à la ferme" 	Pêche Responsable 	Fait "Maison" 
Le porc Français 	Les Viandes d'origines Françaises 	Les Volailles Françaises 	Produits en Sarthe 	