

## MOIS DE DECEMBRE

<p style="text-align: center;"><b>Du 2 décembre au 3 décembre</b></p>			<p>Betteraves rouges-Maïs <b>C</b> Pâtes Carbonara <b>FT/VPO/PL</b> Salade verte <b>LV</b> Fromage local <b>FR</b> Fruit <b>C</b></p>	<p>Salade composée Maison (salade verte-Tomates-Maïs-Dés de Fromage - Cornichons) <b>C/FR/LV</b> Poêlée Végétarienne Yaourt aux fruits <b>PL</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Du 6 décembre au 10 décembre</b></p>	<p>Concombres-Maïs <b>C</b> Paupiettes de dinde et ses légumes <b>VPO/C</b> Pommes de terre au four <b>FT</b> Fromage local <b>FR</b> Fruit <b>C</b></p>	<p>Velouté de poireaux - Pommes de terre <b>FT/LV</b> Bolognaise <b>VPO</b> Riz <b>FT</b> Mousse au chocolat <b>PL</b></p>	<p>Pamplemousse rose <b>C</b> Poisson <b>VPO</b> Semoule de couscous <b>FT</b> Ratatouille en sauce <b>LV</b> Fromage <b>FR</b> Fruit <b>C</b></p>	<p>Potage de légumes Bio et son alphabet <b>FT/LV/C</b> Friand au fromage <b>FT/FR</b> Salade verte <b>LV</b> Gâteau aux pommes <b>FT/C</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Du 13 décembre au 17 décembre</b></p>	<p>Salade de tomates-Avocats-1/2 œuf dur <b>C/VPO</b> Pâtes Bolognaise <b>FT/VPO</b> Gruyère râpé <b>FR</b> Compote de pommes Maison <b>C</b></p>	<p>Terrine de campagne-Cornichons Dos de colin <b>VPO</b> Riz <b>FT</b> Sauce citronnée <b>PL</b> Fromage <b>FR</b> Fruit <b>C</b></p>	<p><i><b>MENU DE NOËL</b></i></p>	<p>Velouté de légumes Bio Lentilles préparées et ses légumes <b>FT/C/LV</b> Dessert varié <b>PL</b></p>

**C** : crudités ; **FT** : Féculent ; **VPO** : Viande-Poisson-Cœuf ; **PL** : Produit laitier ; **FR** : Fromage ; **V** : Végétarien ; **L** : Légumes

# BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE