




















## Menu de la semaine du 04 Décembre au 08 Décembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées  	Feuilleté au fromage	Concombre BIO au fromage blanc	Soupe de légumes locaux (Mr BALESTRA Caussols)  	Assiette de charcuterie
Plat	Jambon blanc Penne sauce tomate BIO 	Gigot d'agneau rôti au jus Flageolets et carottes BIO 	Pizza royale Salade verte 	Dinde VF sauce forestière Riz aux petits légumes  	Waterzoï de poisson Blanc de poireau et carottes à la crème 
Fromage	Comté	Camembert	Vache qui rit	Fromage fondu frais	Petit suisse
Dessert	Quatre-quarts (à partager) 	Fruit de saison: Clémentine 	Clafoutis aux abricots 	Fruit annuel: Kiwi BIO et locaux  	Panier de pommes BIO et locales  



Produit de saison



Fait maison



Bœuf et veau français



Produits et recettes locales