



çaise (hors viande ovine).
 us réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
fêtons les Alice mécedoine de légumes à la vinaigrette boulette végétale (sans soja) à la tomate et au basilic boulgour fruit de saison	fêtons les Gaël céleri rave à la pomme sauté de boeuf à la moutarde penne fromage	fêtons les Gatien pâté de campagne et cornichon blésotto à la volaille et au parmesan carottes façon vichy fruit de saison	fêtons les Urbain Mousse de foie Sublime de volaille sauce forestière Pomme duchesse Bûche de Noël roulée fraise tagada	fêtons les Théophile salade de coquille sauce cocktail filet de colin sauce aneth fondue de poireaux liégeois au chocolat

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour