

21 Novembre	28 Novembre	5 Décembre	12 Décembre	Toutes nos viandes sont
Choux en salade Rougail saucisses Riz Fruit	Œuf mimosa Sauté de veau aux légumes Penne Fruit	Crumble de courges Boeuf carottes Semoule Brie Fruit	Soupe de Maïs aux crevettes Dinde aux airelles Duo de patates rôties Tomme Crumble de Noël	
22 Novembre	29 Novembre	6 Décembre	13 Décembre	Les plats précédés du logo , sont des recettes contenant des produits issus de l'approvisionnement local et des circuits courts .
Velouté Dubarry Cassoulet de poisson Tarte bourdaloue	Friand au fromage Poulet à l'estragon Blisotto aux carottes Crème chocolat et biscuit	Tarte au thon Longe de porc aux herbes Poêlée champignons et pommes de terre Fromage blanc	Spanakopita Tagine de légumes aux fruits secs Céréales gourmandes Yaourt fermier vanille	
23 Novembre	30 Novembre	7 Décembre	14 Décembre	
Roulé Guacamole Volaille forestière Conchiglioni Fromage à tartiner Fruit	Rillettes ou Paté de campagne Poisson sauce Nantua Riz Pilaf Yaourt fermier	Betteraves en vinaigrette Tourte pomme de terre Epinards à la crème Panna cotta fruits rouges	Rillettes de poissons aux herbes Médaille de porc Croustillant Macaronis au fromage Fruit	
24 Novembre	1 Décembre	8 Décembre	15 Décembre	
Salade mexicaine Brouillade d'automne Céréales gourmandes Yaourt fermier au caramel	Velouté de butternut Spaghetti Bolognese Fromage la vachette Fruit	Salade océane Poisson au beurre d'orange Endives braisées et pommes de terre Cake au chocolat	Bouillon de légumes à la citronnelle Banh-mi de canard à l'orange Légumes rôtis Tomme du lac Moelleux coco-citron vert	
25 Novembre	2 Décembre	9 Décembre	16 Décembre	
Nem aux légumes Pot-au-feu Tomme Fruit	Chèvre chaud Galette de lentilles Curry de légumes Gâteau à l'ananas	Carotte râpée Tartiflette et salade verte Fruit	Moelleux saumon aneth Mijoté de bœuf au pain d'épice Purée panais romanesco Bûche tiramisu de Noël Clémentine	
Les menus sont certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN , mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.	Les poissons précédés ou suivis du logo , sont des poissons frais et issus d'une pêche durable .	Les plats suivis du logo , sont des recettes contenant des produits issus de l'agriculture Biologique .	Prix du repas 4.10€ Contact 02.40.04.30.81	