




	Du 3 au 7 Décembre 2018	Du 10 au 14 Décembre 2018	Du 17 au 23 Décembre 2018
LUNDI	Salade de Lentilles Escalope de poulet au jus Choux Fleur sauce Béchamel Curry Tomme de la Limone Orange 	Betteraves vinaigrette Filet de Merlu sauce safran Semoule aux deux pois Brique du Vercors Poire 	Carottes râpées Tagliatelles à la bolognaise Fromage blanc nature Compote
MARDI	 Menu Portugais Accras de Morue Carbonnade de Bœuf à la Portugaise Tortis tricolores Yaourt nature Flan du chef	Céleri rémoulade Sauté de poulet sauce suprême Gratin de courge Petit suisse nature Gâteau au chocolat du Chef	Cœufs mayonnaise Palette de porc dijonnaise Jardinière de légumes Bournette du Vercors Pomme 
JEUDI	Salade d'endives Hachis Parmentier au bœuf façon Aligot Fromage blanc local Mousse au Chocolat 	MENU ALTERNATIF Velouté de Pois cassés Risotto aux champignons et fromage râpé  Yaourt local Clémentine	Salade Risoni Filet de poisson pané et citron Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Kiwi Menu de Noël Petit Bêchet pétillant 
VENDREDI	Salade de Mâche Blanquette de colin Riz créole Tomme de Domessin Banane  	Salade auvergnate Pot au feu et ses légumes Verchicors Ile flottante	Salade verte Estouffade de poulet aux cèpes Ecrasé de pommes de terre aux marrons Bûche de Noël du chef



JOYEUX NOËL

Je privilégie le **LOCAL** dans mes achats !
C'est bon pour ma planète et pour ma région !

Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde
sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont
indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture
biologique sont indiqués en vert.



Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.