

**SEMAINE DU 12
AU 18 Décembre**

Lundi

Céleri rémoulade
Spaghettis bolognaise
et fromage râpé
Yaourt aromatisé
Fruit

Mardi

Salade de pdt mimosa
Palette de porc à la diable (spc: rôti
de volaille)
Haricots verts sautés
Fromage
Flan nappé caramel



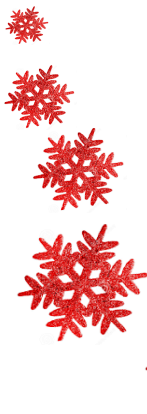
Jeudi

Oeuf dur mayonnaise
Filet de colin pané et citron
Poêlée de légumes
Tomme du Chatelard "locale"
Fruit

Vendredi

Repas de Noël

Champagne pour enfant "Petit Béchot"
Salade de jeunes pousses et bille de chèvre
Sauté de dinde sauce sève de pin
Gratin de crozets "locaux"
Bûche de Noël "maison"
Papillote et clémentine



• Viande de boeuf d'origine française



• Volaille d'origine française



Viande de boeuf ou veau née, élevée, abbatue et transformée en Rhône Alpes



• Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc
Possibilité de modifications selon approvisionnement
Produits et mets de saison notés en orange
Produits locaux notés en rose