






LUNDI 02 DÉCEMBRE	MARDI 03 DÉCEMBRE	JEUDI 05 DÉCEMBRE	VENDREDI 06 DÉCEMBRE
Taboulé 	Salade choux, jambon et comté 	Endives en salade 	Salade de pâtes à la provençale 
Filet de merlu au beurre blanc	Galette panée	Chili con carne 	Sauté de dinde 
Purée de patates douces  	Pâtes aux pois chiches	Boullgour	Petits pois
Camembert	Brie à la coupe	Délice de chèvre	Philadelphia
Gâteau au chocolat BIO 	Poire 	Éclair à la vanille	Yaourt nature et biscuit
LUNDI 09 DÉCEMBRE	MARDI 10 DÉCEMBRE	JEUDI 12 DÉCEMBRE	VENDREDI 13 DÉCEMBRE
Salade de pois chiches  	Salade boulgour et lentilles corail 	Salade de riz 	Macédoine de légumes 
Bouchée à la reine aux fruits de mer 	Roulé aux fromages	Nuggets	Spaghettis à la bolognaise 
Carottes Vichy BIO 	Haricots verts	Poêlée de légumes oubliés 	Fin de stock
Emmental BIO	Petit Louis	Vache qui rit BIO	Beignet
Crème dessert	Flan au caramel	Salade de fruits	
LUNDI 16 DÉCEMBRE	MARDI 17 DÉCEMBRE	JEUDI 19 DÉCEMBRE	VENDREDI 20 DÉCEMBRE
Salade strasbourgeoise  	Carottes râpées BIO 	Pizza	Mousse de canard
Poisson meunière	Lasagnes ricotta épinards	Saucisse fumé	Filet de chapon sauce forestière 
Poêlée maraîchère 		Fin de stock	Lentilles 
Edam BIO	Choux à la crème	Fin de stock	Leerdammer
Yaourt		Banane	Bûche de Noël 

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien



Fait maison



Produits locaux

BIO

Produits biologiques