

Vacances de fin d'année

22-déc.	23-déc.	24-déc.	25-déc.	26-déc.
<p>Soupe de légumes Bio</p> <p>Filet de colin (MSC) sauce aurore</p> <p>Boulghour Bio</p> <p>Kiwi Bio</p>	<p>Pavé végétal sauce tomate</p> <p>Cœur de blé Bio</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Tomette Bio locale</p> <p>Gâteau du chef aux abricots (lait œuf farine Bio)</p>	<p>Betteraves Bio vinaigrette</p> <p>Jambon blanc de porc (s/viande : filet de poisson pané MSC)</p> <p>Purée de pommes de terre (lait Bio)</p> <p>Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux)</p>		
29-déc.	30-déc.	31-déc.	1-janv.	2-janv.
<p>Céleri râpé Bio rémoulade</p> <p>Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : égrené végétal Bio façon Bolognaise)</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Epinards Bio béchamel</p> <p>Riz Bio</p> <p>Mimolette Bio</p> <p>Roulé du chef à la confiture</p>	<p>Soupe de légumes Bio</p> <p>Emincé de filet de poulet sauce aux épices (s/viande : filet de colin MSC)</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Clémentine Bio</p>		