










		MERCREDI 03		MERCREDI 10		Menu de Noël MERCREDI 17					
Entrées	1		Salade de coquillettes <b>BIO</b>		Velouté maraicher		Mousson de canard				
	2										
	3										
Plats	1		Quiche lorraine *				Aiguillettes de poulet sauce pépites de châtaigne				
	2				Quenelle de brochet sauce crustacés						
	3										
Accompagnement	1		Chou-fleur à la crème		Riz <b>BIO</b>		Gratin dauphinois (Lait <b>BIO</b> )				
Laitages	1		Yaourt <b>Local</b> circuit court		Tomme noire à la coupe		Rond de Burdignes à la coupe				
	2										
	3										
Desserts	1		Poires cuites au cassis		Poire		Bûche pâtissière parfum chocolat & papillotes				
	2										
	3										



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

