








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Spéf.		Salade de cœurs de palmier et tomates		<b>MENU DE NOEL</b>  Notre Œuf mimosa chic au saumon frais fumé de la maison	Salade de pâtes strasbourgeoise
Sans porc		<i>Salade de cœurs de palmier et tomates</i>			<i>Salade de pâtes aux crudités</i>
	Paleron de bœuf VBF braisé à la tomate 	Bolognaise végétale		Effiloché de canard confit sur lit de patate douce et pommes de terre bio, crumble de parmesan	Filet de lieu rôti
Sans porc	<i>Paleron de bœuf VBF braisé à la tomate</i>	<i>Bolognaise végétale</i>			<i>Filet de lieu rôti</i>
	Bâtonnets de carottes BIO fraîches en persillade 	Macaronis et emmental râpé			Epinard béchamel gratinés
	Petit fromage fondu				
	Semoule au lait de coco	Fruits frais de saison BIO 		Bûche pâtissière maison aux éclats de chocolat et son bonbon papillote	Fruits frais de saison BIO 