

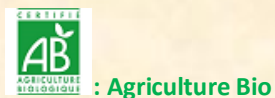


	<i>Semaine du 15/12 au 21/12</i>	<i>Semaine du 22/12 au 04/01</i>	<i>Semaine du 05/01 au 11/01</i>	<i>Semaine du 12/01 au 18/01</i>
<i>Lundi</i>	Soupe de Légumes Hachi Parmentier  Salade verte Compotes de Pommes 	L'EQUIPE DU CERCLE MIXTE	Crème de Potiron Saucisse-Lentilles  Compote de Fruits	Munstiflette  Salade Verte Yaourt 
<i>Mardi</i>	MENU DE NOEL	VOUS SOUHAITE	Assiette de Charcuterie Cuisse de Poulet au Munster  Légumes de Saison Galette des Rois	Taboulé Cuisse de Poulet Tajine de Légumes Beignet Framboise
<i>Mercredi</i>	Salade de Choux Cœur Rumsteck Sauce Forestière Frites Fruits de saison 	DE PASSER DE	Salade Coleslaw Faux Filet Sauce au Bleu  Frites Fruits de Saison 	Carottes Râpées  Faux Filet Sauce Béarnaise Frites Fruits de Saison 
<i>Jeudi</i>	Le Chef Fait Son Marché	BONNES FETES	Tourte Campagnarde Salade Verte Pâtisserie du chef 	Velouté de Légumes  Endives au Jambon  Dessert du chef 
<i>Vendredi</i>	FERME	DE FIN D'ANNEE	Pizza du Chef Filet de Colin au Citron Choux Cuisinés Yaourt 	Quiche Lorraine Potée de La Mer  Assiette Glacée

Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements.

Le cercle mixte vous propose du pain « LABEL ROUGE ».

Réservation possible au 03.87.02.90.11 ou via le site internet <https://cerclemixteegm15-7.wixsite.com/accueil>



: Agriculture Bio

: Pêche durable MSC

Label Rouge

IGP / AOP

: Fait Maison