



Le chef vous propose du 18 au 24 décembre 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Céleri remoulade	Salade verte	Salade de cœur de blé	Poireaux vinaigrette	Mousse de foie	Endives aux noix	Iceberg au surimi
	PLAT	Boulettes de bœuf à la tomate	Tartiflette	Sauté de poulet au curry	Boudin noir aux pommes	Filet de poisson pané	Echine de porc à la moutarde	Escalope viennoise
	GARNITURES	Pennes	charcuterie	Carottes sautées et riz	Purée de pommes de terre	Fondue de fenouil et riz	Flageolets	Poêlée campagnarde
	FROMAGES	Plateau de fromages	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruits	Poire au chocolat	Fruits	Crème aux œufs	Fruits	Salade de fruits	Compote de fruits
GOÛTERS		Biscuits	Roulé confiture	Crème au caramel	Gâteau au vin blanc	Gâteau au yaourt	Biscuit roulé	Biscuit
D I N E R S	ENTREE	Potage de légumes	Velouté de petit pois	Potage	Bouillon aux vermicelles	Velouté de légumes	Potage de légumes	Réveillon de Noël
	PLAT	Flan	Crêpes aux champignons	Pissaladière	Fondue d'endives	Gratin de pâtes	Saucisson	
	GARNITURE	au potiron	et jambon		au jambon	aux dés de volaille	Brioché	
	FROMAGE	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	
	DESSERT	Petits suisses aux fruits	Fruits	Compote de fruits	Fruits	Yaourts aux fruits	Fromage blanc	

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine. »

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements