



Le chef vous propose du 04 au 10 décembre 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Salade de pois cassés	Salade de chou blanc	Carottes râpées	Terrine de campagne	Salade de betterave rouge	Endives au bleu	Terrine de campagne
	PLAT	Sauté de porc aux olives	Blanquette de volaille	Jambon Madère	Escalope viennoise	Dos de merlu	Saucisses fumées aux	Carbonade de bœuf
	GARNITURES	Purée de pommes de terre	et ses légumes	Ebly pilaf et carottes	Ratatouille et riz	Fenouils braisés et pommes vapeur	lentilles	Chicons braisés et pommes sautées
	FROMAGES	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruits	Salade d'agrumes à la menthe	Fruits	Île flottante	Gâteau de riz	Tarte au flan	Savarin aux fruits
GOÛTERS		Roulé confiture	Pain aux raisins	Crème à la vanille	Entremet praliné	Quatre quarts	Biscuit chocolat	Flan caramel
D I N E R S	ENTREE	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage crécy	Potage parmentier	Velouté de légumes	Crème Dubarry	Velouté d'asperges
	PLAT	Quenelles	Fondue de poireaux	Quiche lorraine	Œufs	Tortis	Bouchée	Assiette
	GARNITURE	sauce Aurore	au thon	Haricots verts persillés	Florentine	à la carbonara	à la reine	Anglaise
	FROMAGE	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage		Fromages ou laitage	Fromages ou laitage
	DESSERT	Compote de fruits	Fruits	Fruits	Liégeois chocolat	Yaourts aux fruits	Compote	Fromage blanc au coulis

« 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