



MENU DU 2 AU 27 DECEMBRE 2024

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 2 décembre	Chou blanc remoulade	Bœuf bourguignon, carottes au jus	Edam	Semoule au lait maison
Mardi 3 décembre 	Tomates vinaigrette	Cassoulet végétal	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Mercredi 4 décembre	Macédoine mayonnaise	Escalope de dinde, haricots beurre et tortis au beurre	Gouda	Brioche façon pain perdu
Jeudi 5 décembre	Duo céleri carotte	Jambon blanc, pommes quartines 	Cantadou	Fruit de saison
Vendredi 6 décembre	Betteraves au fromage	Filet de Hoki à la crème, blé pilaff 	Petit Louis tartine	Compote pomme coing
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 9 décembre	Crêpe au fromage	Rôti de dinde froid, chou fleur béchamel	Emmental	Fruit de saison
Mardi 10 décembre 	Taboulé	Omelette, petits pois à l'estragon	Yaourt sucré	Cocktail de fruits
Mercredi 11 décembre	Concombre bulgare	Cuisse de poulet à l'orientale, légumes de couscous, semoule		Fromage blanc aux fruits
Jeudi 12 décembre	Salade verte	Rôti de bœuf sauce lyonnaise, purée mousseline	Six de savoie	Fruit de saison
Vendredi 13 décembre	Terrine de poisson	Corolle de sole, gratin de légumes et pommes paillasson	Camembert	Glace sapin
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 16 décembre	Surimi bellevue	Sauté de veau olives et citron, flageolets	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Mardi 17 décembre 	Oeuf dur remoulade	Spaghettis carbonara végétales		Compote bio
Mercredi 18 décembre	Celeri frais rémoulade	Langue sauce charcutière, purée de carotte		Mousse chocolat au lait
Jeudi 19 décembre	Tomates vinaigrette	Escalope de dinde à la crème, épinards et riz créole	Emmental	Eclair au chocolat
Vendredi 20 décembre	Chou blanc et raisins secs	Blanquette de colin aux poireaux, pommes de terre persillées	Camembert	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 23 décembre	Carottes rapées vinaigrette	Echine de porc salée, tortis au beurre	Petit suisse sucré	Fruit de saison
Mardi 24 décembre	Rillettes 	Sauté de poulet, brocolis persillés	Gouda	Fruit de saison
Mercredi 25 décembre		Joyeux Noël		
Jeudi 26 décembre	Salade maïs thon	Galopin de veau, haricots verts, pommes de terre	Yaourt sucré	Ile flottante
Vendredi 27 décembre 	Concombre bulgare	Dhal de lentilles corail, riz créole	Carré Fondu	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien

