

SEMAINE DU 23 AU 29 DECEMBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Potage	Taboulé	 <i>Menu de Noël</i> <i>Musse de canard</i> <i>Sot-l'y laisse aux champignons</i> <i>Potato star</i> <i>Brie et salade verte aux noix</i> <i>Fondant au chocolat et sa crème anglaise</i> <i>Clémentine</i>	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Tarte aux légumes	Tomates maïs
PLATS	Chipolatas*	Rôti de dinde		Goulach de bœuf	Rôti de porc au thym*	Sauté de bœuf aux oignons	Andouillette à la dijonnaise*
ACCOMP.	Pommes rissolées	Haricots verts		Penne	Purée de carottes	Haricots plats et tomates	Courgettes et pommes de terre
FROMAGES	Mimolette	Yaourt aromatisé	<u>Repas du soir</u> Potage Ravioli (pc) Yaourt sucré Fruit de saison	Emmental	Boursin ail et fines herbes	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Moelleux aux amandes		Mousse au chocolat	Gâteau de semoule	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

INFORMATIONS

Salade du nord : pommes de terre, carottes, maïs, vinaigrette

Salade languedocienne : pois chiches, tomates, concombres

 Plat Fait Maison

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 Label Rouge

 MSC Pêche Durable

 Viande Bovine Française

 Haute Valeur Environnementale

 Produits Locaux

 Appellation d'Origine Protégée

 Plat Végétarien

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :

