

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 16 au 22 Décembre 2024*

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

*Sous réserve de			
DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée	
Lundi 16	Betteraves vinaigrette Tajine d'agneau Légumes tajine Lait de mélange Fruit Thé ou Café	Mousse betterave Légumes et agneau mixés Fromage Compote Thé ou Café	
Mardi 17	Concombre à la crème Langue sauce charcutière Purée de céleri Emmental Poire au vin Thé ou Café	Mousse de concombre Purée de pommes de terre et haché fin Fromage Compote Thé ou Café	
Kir et toasts Saumur Champigny Mercredi 18	Bûche St Jacques et cœur de cèpe Ballotin de poulet sauce sucré salée Poêlée de butternut au miel / Paillasson patate douce comté Chaource Craquant choco lait cacahuète Thé ou Café	Bûche St Jacques cœur de cèpe Parmentier poulet champignon Fromage Puzzle vanille chocolat Thé ou Café	Le
Jeudi 19	Tomate vinaigrette Rôti de porc sauce andalouse Coquillettes Saint Nectaire Suisse aromatisé Thé ou Café	Mousse aromatisée Purée de pommes de terre et porc mixé Fromage Suisse aromatisé Thé ou Café	Le
Vendredi 20	Taboulé oriental Colin sauce tartare Haricots verts persillés Bleu d'Auvergne Cocktail de fruits Thé ou Café	Taboulé mixé Haricots verts et poisson mixés Fromage Compote Thé ou Café	po fro
Samedi 21	Maquereau à la moutarde Tripes à la Mode de Caen Pommes de terre vapeur Morbier Fruit Thé ou Café	Mousse de maquereau Purée de pommes de terre et Haché fin Fromage Compote Thé ou Café	n (h
Dimanche 22	Terrine de lapin Sauté de veau chasseur Poêlée méridionale Sainte Maure Gâteau à l'ananas <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rillettes Purée de céleri et haché fin Fromage Bavarois exotique <i>Thé ou Café</i>	S



À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.

Les garnitures vous sont proposées à discrétion.



Les viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton, d'agneau et de volaille proviennent d'élevages français et entrent dans le champ de la loi Egalim. Les fruits et légumes frais sont biologiques, labellisés ou issus de circuits courts, sauf incapacité du fournisseur au regard des marchés. Enfin, le pain proposé (hors pain de mie) est fabriqué à partir de produits français issus de l'agriculture biologique.

Sur Loi Egalim : Menu végétarien

	DÎNER	Texture adaptée
	Potage de légumes verts Gratin de poisson Fromage Semoule à la cannelle <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Purée de pommes de terre au poisson mixé Fromage Semoule à la cannelle Thé ou Café
	Velouté de courgette à la vache qui rit Œufs mollets Champignons persillés Fromage Entremet caramel Thé ou Café	Velouté de courgette à la vache qui rit Purée de brocolis et œufs mixés Fromage Entremet caramel Thé ou Café
t	Potage Crécy Jambon de Pays Pommes de terre en robe de champs Fromage Segment d'orange à cannelle <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Purée de pommes de terre au jambon mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
e	Potage 3 légumes Chou-fleur béchamel Fromage Banane <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Chou-fleur béchamel mixé Fromage Banane et Compote <i>Thé ou Café</i>
e p	Soupe à l'oignon Feuilleté chèvre/ épinard Salade Fromage Yaourt nature sucré Thé ou café	Soupe à l'oignon Purée de pommes de terre au cantadou Fromage Yaourt nature sucré Thé ou Café
à	Potage Dubarry Nuggets de volaille Carottes à la crème Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de carotte et jambon mixé Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>
	Potage au potiron Lasagnes bolognaises Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i>	Potage au potiron Purée tomatée au haché tradition Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i>



<u>L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 16 au 22 Décembre 2024</u>*

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs