



## L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 9 au 15 Décembre 2024\*

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

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée		DÎNER	Texture adaptée
Lundi 9	Céleri rémoulade Saucisse fumée Lentilles à la dijonnaise Tomme grise Crème renversée <i>Thé ou Café</i>	Mousse de céleri Purée de lentilles et porc mixés Fromage Crème renversée <i>Thé ou Café</i>	<p style="text-align: center;"><i>Menus</i></p> <p style="text-align: center;">~~~~~</p> <p style="text-align: center;"><i>À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Les garnitures vous sont proposées à discrétion.</i></p> <p style="text-align: center;">~~~~~</p> <p style="text-align: center;"><i>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</i></p>	 Potage de légumes verts Poisson à la provençale Courgettes aux herbes Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Courgettes et poissons mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 10	Bouillon aux vermicelles Pot au feu et ses légumes Emmental Banane <i>Thé ou Café</i>	Mousse aromatisée Légumes et bœuf mixés Fromage Banane et Compote <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Tortillas aux oignons Salade Fromage Crème caramel beurre salé <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de pommes de terre aux œufs Fromage Crème caramel beurre salé <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 11	Poireau vinaigrette Sauté de dinde à l'espagnol Papillons Brie Entremet chocolat <i>Thé ou Café</i>	Mousse de poireau Purée de pommes de terre et dinde mixées Fromage Entremet chocolat <i>Thé ou Café</i>		Velouté courgette Vache qui rit Choux de Bruxelles aux lardons Fromage Abricots au sirop <i>Thé ou Café</i>	Velouté courgette Vache qui rit Choux Bruxelles et lardons mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 12	Pommes de terre/ hareng Sauté de veau à la bière Salsifis Rouy Précieux pomme-caramel <i>Thé ou Café</i>	Mousse de thon Purée de salsifis et veau mixé Fromage Bavarois caramel <i>Thé ou Café</i>		Potage Crécy Gratin Dauphinois Fromage Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>	Potage crécy Purée de pommes de terre au cantadou Fromage Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 13	Rillettes Cœur de merlu lait de coco/ curry Riz pilaf Lait de mélange Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rillettes Poisson mixé Purée de pommes de terre Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Potage 3 légumes Saucisse de volaille Macédoine de légumes Fromage Fromage blanc fruité <i>Thé ou café</i>	Potage 3 légumes Macédoine et saucisse mixées Fromage Fromage blanc fruité <i>Thé ou Café</i>
Samedi 14	Coleslaw Rôti de dindonneau sauce niçoise Haricots beurres Reblochon Yaourt aux fruits <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Dinde hachée Purée de haricots verts Fromage Gélifié <i>Thé ou Café</i>		Velouté au potiron Tortellini boscone Fromage Cubes d'ananas <i>Thé ou Café</i>	Velouté au potiron Purée de pommes de terre à la vache qui rit Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>

## L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 9 au 15 Décembre 2024\*

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

<b>Dimanche 15</b>	Terrine de St Jacques Rosbeef sauce échalotes Mélange forestier/ Pommes dauphines Comté Rocher chocolat/ amande <i>Thé ou Café</i>	Terrine de St Jacques Haché fin Purée de pommes de terre Fromage Instant gourmand chocolat <i>Thé ou Café</i>	<i>partir de produits français issus de l'agriculture biologique.</i>   <b>Loi Egalim : Menu végétarien</b>	 Bouillon poule vermicelles Flan d'épinard au chèvre Fromage Oeufs au lait <i>Thé ou Café</i>	Bouillon poule vermicelles Purée d'épinard au chèvre mixé Fromage Oeufs au lait <i>Thé ou Café</i>
------------------------	---	--	---	--	--