






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

333+ DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée		DÎNER	Texture adaptée
Lundi 13	Champignons à la grecque Sauté d'agneau au curry Légumes couscous Saint Nectaire Fruit <i>Thé ou Café</i>	Terrine de légumes Légumes et Agneaux mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	<p style="text-align: center;"><i>Menus</i></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;"><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 partir de produits français issus de l'agriculture biologique.</i></p>  Loi Egalim : Menu végétarien	Potage 3 légumes Coquille de poisson Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Purée de pommes de terre et Poisson mixé Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>
Mardi 14	Concombre à la crème Fricadelles Frites Brie Cocktail de fruits <i>Thé ou Café</i>	Mousse de concombre Purée de pommes de terre et Bœuf mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		 Velouté de courgette à la vache qui rit Tortillas aux oignons Salade Fromage Far aux pruneaux Maison <i>Thé ou Café</i>	Velouté de courgette à la vache qui rit Purée de carottes et Œufs mixés Fromage Far aux pruneaux mixé <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 15	Rillettes Cuisse de pintade bigarade Choux de Bruxelles Vieux pané Banane <i>Thé ou Café</i>	Mousse de Rilette Choux et Dinde mixée Fromage Banane et compote <i>Thé ou Café</i>		Potage à la tomate Rôti de porc cuit Pommes de terre en robe de champs Fromage Semoule aux raisins <i>Thé ou Café</i>	Potage à la tomate Purée de pommes de terre au jambon mixé Fromage Semoule aux raisins <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 16	Salade au bleu Langue sauce charcutière Torsades Saint Paulin Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>	Flan au fromage Purée de pommes de terre et haché fin Fromage Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>		Potage Crécy Courgettes façon tartiflette Fromage Segment d'orange cannelle <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Courgettes façon tartiflette mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 17	Salade Alsacienne Poisson à la Bordelaise Poêlée de ratatouille Bleu d'Auvergne Pêche au vin <i>Thé ou Café</i>	Salade Alsacienne mixée Ratatouille et poisson mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		 Potage Dubarry Mini-tresse 4 fromages Salade Fromage Fromage blanc nature sucré <i>Thé ou café</i>	Potage Dubarry Purée de pommes de terre au cantadou Fromage Fromage blanc nature sucré <i>Thé ou Café</i>
Samedi 18	Sardine à l'huile Palette à la diable Flageolets Comté Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de sardine Purée de pommes de terre et Haché fin Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Velouté de légumes verts Saucisse de volaille Jardinière de légumes Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>	Velouté de légumes verts Jardinière et saucisses mixées Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 19	Tête persillée, moutarde à l'ancienne Sauté de veau au citron Endives braisées Sainte Maure Marbré chocolat, crème anglaise <i>Thé ou Café</i>	Pâté de foie Purée de céleri et haché fin Fromage Pavé cacao <i>Thé ou Café</i>		Potage au potiron Lasagnes bolognaises Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i>	Potage au potiron Purée tomate au Haché tradition Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 13 au 19 Janvier 2025*

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