

FR  
83.116.005  
CE

Pour le mois de Décembre 2022,  
Notre Chef de cuisine vous propose :



LUNDI 5/12	MARDI 6/12	MERCREDI 7/12	JEUDI 8/12	VENDREDI 9/12
Carottes râpées Chipolatas grillées * Lentilles du Chef Vache qui rit Salade de fruits	Betteraves en salade Emincé végétarien forestier Tortis Emmental râpé Novly au chocolat	Salade composée Daube provençale du Chef Riz pilaf Mini cabrette Orange	Rosette * / micro beurre Escalope de poulet v. * Brocolis persillés du Chef Gouda Paris-brest	Salade verte fromagère Dos de cabillaud au curry PDT vapeur Maison Boudoirs Compote de fruits
LUNDI 12/12	MARDI 13/12	MERCREDI 14/12	JEUDI 15/12 Menu de Noël	VENDREDI 16/12
Œuf / mayonnaise* Tortelennis ricotta /épinards (Plat complet) Emmental râpé Pomme	Salade d'endives Jambon blanc * Purée de pdt du Chef Cantadoux aux herbes Yaourt nature sucré	Taboulé P. de veau aux olives Gratin de choux fleurs Croc'lait Crème dessert vanille	Mousse de canard Filet de pintade sauce aux cèpes Gratin dauphinois ET fogatin d'haricots verts Dessert de Noël Clémentine et Papillotes	Pizza roma * Filet de colin meunière Carottes vichy du chef Tomme à la coupe Banane



Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origine française si possible (ou UE si rupture) - Poisson pêche durable

Menus validés par une diététicienne diplômée - Société Agap'pro - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Informations allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers. Cf: tableau des allergènes fourni pour chaque plat



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)