

## Menus du 09 au 15 Décembre 2024

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
D E J E U N E R	Dés de betteraves vinaigrette ***	Carottes râpées au cerfeuil ***	Chou rouge en salade ***	Saucisson à l'a... ***	Salade de haricots verts ***	Céleri aux poires ***	Croisillon champignons ***
	Lasagnes ***	Boulettes de bœuf VBF sauce orientale ***	Rôti de porc crème aux herbes ***	Risotto ***	Filet de lieu noir agrumes aïnoembre ***	Colombo de bœuf ***	Noix de joues de porc ***
	au saumon	Purée de pommes de terre	Polenta	de crozets	Semoule	aux penne	Mélange de légumes et haricots plats
	***	Dés de courgettes ***	***	forestiers ***	Jeunes carottes ***	***	***
	Petit moulé ail et fines herbes ***	Coulommiers ***	Saint Morêt ***	Yaourt aromatisé ***	Emmental ***	Fraidou ***	Bûche du Pilat ***
	Fruit	Flan vanille caramel	Crème dessert chocolat	Compote de fruits	Gâteau au yaou ***	Salade de fruits	Tarte normande
	***	Soupe de poireaux ***	Salade de pâtes à l'italienne ***	Velouté de courgettes ***	***	***	Salade verte ***
Curry de légumes ***	Croque Monsieur	Poulet sauce aigre douce ***	Tarte aux fromages	Tortilla ***	Escalope de dinde viennoise ***	Parmentier ***	
aux cacahuètes et riz ***	Salade verte ***	Chou fleur au persil ***	Salade mélangée ***	andalouse ***	Epinards hachés béchamel ***	de poisson à l'estragon ***	
Saint Paulin ***	***	***	***	Petit suisse aromatisé ***	Camembert ***	***	
Compote de fruits	Pomme cuite aux épices ***	Smoothi ***	Crème ardéchoise ***	Fruit	Crème pâtissière aux fruits confits ***	Fruit	

D I N E R



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: peut être consommé chaud ou froid