



Semaine du 16 au 20 décembre 2024 , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			MENU DE NOËL	
BETTERAVES	CAROTTES RAPEES	CELERIS REMOULADE		SALADE VERTE
SALADE DE RIZ	SALADE DE MAÏS	SALADE DE PATE	PATE EN CROUTE RICHELIEU	SALADE COMPOSEE
CONCOMBRE	SALADE COMPOSEE	MACEDOINE		FEUILLETE FROMAGE
SPAGHETTIS BOLOGNAISE	PAUPIETTES	SAUCISSES FUMEES	FONDANT DE POULET AUX CEPES	BOULETTES DE BŒUF
COLIN SAUCE BASILIC	POISSON PANE	CREPE FROMAGE	SAUMON A L'OSEILLE	FILET DE COLIN
SPAGHETTIS	RIZ	LENTILLES	POMME NOISETTE	COQUILLETES
BROCOLIS	EPINARD	POIREAUX BECHAMEL	HARICOTS VERTS	GRATIN DE CHOUX FLEUR
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
FRUITS	FRUITS	FRUITS	FRUITS	FRUITS
COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
DONUTS	FLAN VANILLE	MOUSSE CHOCOLAT	BÛCHE GLACEE	LIEGEOIS
Produit local	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais
BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES	MENU DE NOËL SAUMON FUME	
PAUPIETTE	QENELLE SAUCE TOMATE	CROQUE MONSIEUR	ROULE DE DINDE AUX MARRONS	
PUREE	PRINTANIERE DE LEGUME	CAROTTES	GRATIN DAUPHINOIS FLAN DE LEGUMES	
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	BÛCHE " MAISON"	