



# MENUS du 14/12 au 27/12/2020



LUNDI 14/12	MARDI 15/12	MERCREDI 16/12	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12	SAMEDI 19/12	DIMANCHE 20/12
<b>MIDI</b> Endives aux noix Saucisse de Lozère Brocolis (+Pdt)  Gouda Mousse au chocolat	<b>MIDI</b> Œuf dur mayonnaise Gratin de pâtes Jambon  Saint-Nectaire Fruits de saison	<b>MIDI</b> Carottes râpées Sauté de bœuf marenge Semoule  Petit suisse Ananas au sirop	<b>MIDI</b> Assiette de charcuterie Emincés de poulet sauce forestière Pomme duchesses  Carré à la mousse au chocolat. Chocolat et clémentine	<b>MIDI</b> Salade verte Filet de colin crème Haricots verts persillés  Brie Gâteau au citron	<b>MIDI</b> Quiche au fromage Foie de veau persillé Gratin de choux fleur  Fromage Fruits de saison	<b>MIDI</b> Asperge vinaigrette Paupiette saumon aneth/citron Purée de panais  Fromage Pâtisserie
<b>SOIR</b> Potage aux poireaux  Petit suisse	<b>SOIR</b> Potage Crécy  Ile flottante	<b>SOIR</b> Potage de légumes  Fruits de saison	<b>SOIR</b> Potage potiron  Chanteneige	<b>SOIR</b> Crème de céleri  Fruits de saison	<b>SOIR</b> Velouté de champignons  Madeleine	<b>SOIR</b> Potage pois cassés  Fruits de saison
LUNDI 21/12	MARDI 22/12	MERCREDI 23/12	JEUDI 24/12	VENDREDI 25/12	SAMEDI 26/12	DIMANCHE 27/12
<b>MIDI</b> Salade de pâtes Emincé de volaille crème Purée de potimarron  Fromage blanc aromatisé Fruits de saison	<b>MIDI</b> Salade de pois chiche Omelette nature Epinards à la crème  Rondelé Fruits de saison	<b>MIDI</b> Salade verte Sauté de bœuf Riz  Yaourt Compote	<b>MIDI</b> Œuf dur Quenelle sauce tomate Poêlée ardéchoise  Pont l'Evêque Fruits de saison	<b>MIDI</b> Terrine de la mer Rôti de veau sauce grand veneur Ecrasé de patates douces  Camembert fermier Pâtisserie festive	<b>MIDI</b> Betteraves Paupiette de la mer Gratin dauphinois  Roquefort Fruits de saison	<b>MIDI</b> Salade iceberg Daube Fondue de poireaux  Petit suisse Paris Brest
<b>SOIR</b> Crème de carottes  Compote de pommes	<b>SOIR</b> Velouté lentilles corail  Fromage blanc	<b>SOIR</b> Soupe de poissons  Liégeois vanille	<b>SOIR</b> Crème de bolets  Bûche	<b>SOIR</b> Crème de céleri  Flan	<b>SOIR</b> Velouté de champignons  Bulgy	<b>SOIR</b> Velouté de légumes  Fruit de saison

*Repas préparés sans sucre et sel ajoutés.*

Menu sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - \* Viandes bovines originaires de la Communauté Européenne  
Information allergène : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produit à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfite dans nos ateliers.