





MENU du 11 au 17 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	11 décembre	12 décembre	13 décembre	14 décembre	15 décembre	16 décembre	17 décembre
Midi	Panais râpés Sauté de veau provençal  Pâtes au jus Fournol Fruit	Salade verte Steak haché Frites Comté Flan	Pamplemousse Choucroute garnie Bleu Biscuit roulé	Endives aux pommes Rôti de porc Semoule Bleuets des prairies Fruit	Choux fleur en salade Poisson sur lit de pommes de terre au coulis de tomate Camembert Crème caramel	Cœur de palmier en salade Petit salé Lentilles Saint nectaire Fruit	Jambon sec Cuisse de pintade Haricots verts Bleuets des prairies Entremet aux framboises
Soir	Potage de légumes Gratin de poisson Tome grise Compote	Potage de légumes Quiche brocolis  Carré frais Pommes cuites	Potage à la tomate Riz au four Saint Paulin Fruit	Potage de légumes Gratin de potiron Fromage blanc Biscuit	Potage de vermicelles Pâté de viande Vache qui rit Fruit	Potage de légumes Endives au jambon Fourme d'Ambert Liégeois	Potage de légumes Pâte au bleu Faisselle Fruit



: Fait maison

Origine de la viande : Bœuf : France ou UE - Veau : France ou UE - Agneau : France ou nouvelle Zélande

Le Menu peut sensiblement varier en fonction du régime et/ou de la texture prescrite par le médecin et/ou des difficultés d'approvisionnement