





## MENU du 18 au 24 décembre 2023

	<b>LUNDI</b> <b>18 décembre</b>	<b>MARDI</b> <b>19 décembre</b>	<b>MERCREDI</b> <b>20 décembre</b>	<b>JEUDI</b> <b>21 décembre</b>	<b>VENDREDI</b> <b>22 décembre</b>	<b>SAMEDI</b> <b>23 décembre</b>	<b>DIMANCHE</b> <b>24 décembre</b>
<b>Midi</b>	Carottes à l'orange  Sauté de porc   Riz  Fournol  Fruit	Salade verte  Emincé de poulet  Ecrasé de pomme terre  Cantal  Fruit	Filet de maquereaux  Saucisse  Petit pois  Saint nectaire  Choux chantilly	Poireaux vinaigrette  Bœuf aux carottes  Chèvre  Fruit	Ebly en salade  Poisson meunière  Emincé de poireaux  Bleu  Fruit	Endives en salade  Pâtes à la bolognaise  Fournol  Fruit	Asperges mayonnaise  Rôti de veau  Flageolets  Bleuet des prairies  Fruit
<b>Soir</b>	Potage de légumes  Poisson pané à la tomate  Brie  Compote	Potage de légumes  Œuf dur béchamel   Saint Paulin  Fruit	Potage à la tomate  Poêlée de légumes  Brie  Biscuit	Potage de légumes  Pomme de terre en robe des champs  Fromage blanc aux herbes  Flan	Potage de vermicelles  Croissant au jambon  Petit suisse  Fruit	Potage de légumes  Terrine de légumes  Comté  Liégeois	Potage de légumes  Feuilleté forestier  Vache qui rit  Sapin de Noël



: 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