





MENU du 4 au 10 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	4 décembre	5 décembre	6 décembre	7 décembre	8 décembre	9 décembre	10 décembre
Midi	Choux rouge en salade Bœuf aux olives  Salsifis brie Fruit	Salade verte Cuisse de poulet Pommes de terre au four Saint nectaire Flan	Céleri rémoulade Cassoulet maison Fournol Fruit	Fond d'artichaut à la mousse de bleu Œuf dur béchamel Pâtes comté Tarte aux mirabelles	Taboulé Poisson meunière Duo de choux Bûche du Pilat Fruit	Salade verte Hachis parmentier Saint Paulin Fruit	Champignons à la grecque Rôti de veau Petit pois lardons Bleuet des prairies Profiteroles au chocolat
Soir	Potage de légumes Poisson pané Emmental Compote	Potage de légumes  Poireaux béchamel aux dés de jambon Chèvre Fruit	Potage à la tomate Haricots verts au jus Tome blanche Salade de fruits	Potage de légumes Carottes persillées aux lardons Fromage blanc Fruit	Potage de vermicelles Croque-monsieur Salade d'endives Bleuet des prairies Biscuit	Potage de légumes Poêlée bretonne Brie Liégeois	Potage de légumes Pâté de campagne Cotentin 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